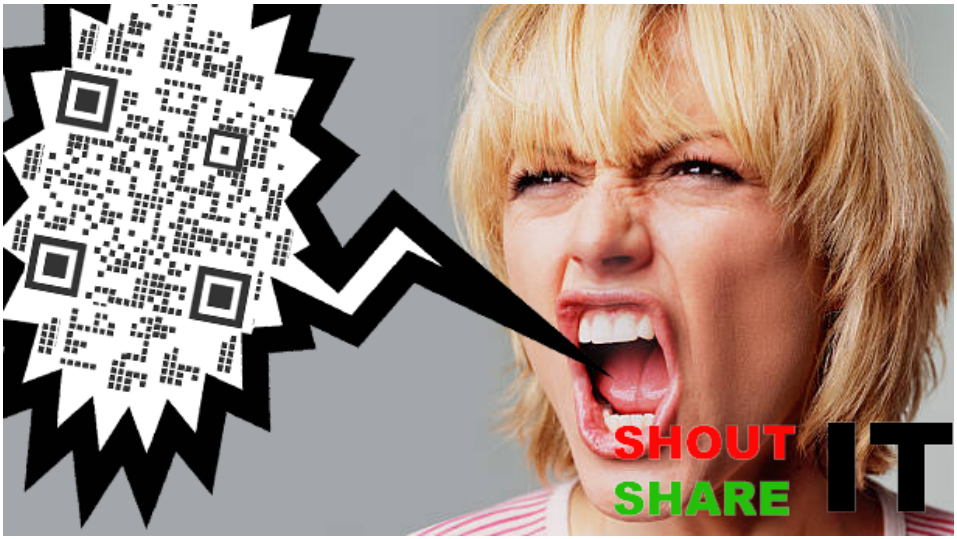
кулинарные фантазии

Оригинальные РЕЦЕПТЫ украинских кушаний


SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Встречали ли вы у нас, уважаемый читатель, того, кто ну ни разу в жизни не ел борща или вареников? Правильно, поэтому абсолютно все могут утверждать, что знакомы с украинской кухней не понаслышке. Но вот ведь незадача: борщей в ней насчитывается более 30 видов, а сколько существует вариантов начинок для вареников, не скажет никто. И вам не возбраняется проявить максимум фантазии и пополнить коллекцию собственным рецептом, способным удивить бывалых украинских хозяек. Они удивительные женщины: вряд ли кулинарки какой-либо другой страны победят их в соревновании накормить умопомрачительно вкусно и до самого что ни на есть окончательного отвала. Однако все, кто благодаря вам насладится их отменной кухней, поверьте, искренне скажут: «Велике спасибі, хочемо ще!»

- Гера Марксовна Треер
  - Еда от души
  - Холодные блюда
    - Заготовки
      -
      - Соленые арбузы
      - Соленые арбузы в мякоти
    - Закуски
      - Маринованный говяжий язык
      - Прессованная свинина
      - Сало в луковой шелухе
      - Фаршированный карп с окороком и кореньями
      - Рыба с лимоном под овощным соусом
      - Фаршированная рыба по-одесски
      - Сельдь с молоком, сливочным маслом, хлебом и горчицей
      - Карп с медом, изюмом и луком
      - Лещ с хреном, яблоками, сельдереем, морковью и луком
      - Фасоль в узваре
      - Салат из фасоли, картофеля, свеклы и лука
      - Свекла с солеными огурцами, рассолом, луком и хреном
    - Блюда из творога, молока и теста
      - Творог с луком, сливочным маслом и

тмином
- Творожная вареная масса с изюмом и ванилью
- Молоко с кислой сметаной
- Молоко со сметаной или сливками
- Молоко со сметаной
- Вареники с черешней и соком

- Напитки
  - Хлебный квас из ржаных сухарей
  - Квас из терна
  - Освежающий напиток из капустного рассола с перцем и горчицей
  - Освежающий напиток из кислого молока с изюмом и ванилью

- Горячие блюда
  - Борщи, супы, юшки, капустняки
    - Борщ с говядиной
    - Борщ с говядиной, свининой, ветчиной, салом, фасолью и репой
    - Борщ с говядиной, бараниной, свекольным квасом и яблоками
    - Борщ с мясом птицы, салом и галушками
    - Мясной борщ с кабачками, фасолью и яблоками
    - Борщ на костном бульоне без капусты с сосисками
    - Борщ с бараниной, фасолью и пампушками
    - Борщ с говядиной, старым салом и чесночными пампушками
    - Борщ с говядиной, фасолью и баклажанами
    - Щавелевый борщ со свиными ребрышками и шпинатом
    - Борщ с квашеной капустой
    - Постный борщ с грибными ушками
    - Постный борщ с квашеной капустой, пшеном и фасолью
    - Говяжий суп с клецками, картофелем, морковью и луком
    - Густой суп с картофелем, пшеном и салом
    - Мясная солянка с салом, луком и чесноком
    - Уха с картофелем, луком, помидорами и специями
    - Ерш и окунь с луком, укропом и

петрушкой
- Фасолевый суп с картофелем, желтками, сметаной, рассолом и зеленью
- Грибной суп с галушками, картофелем и кореньями
- Постный суп с луком, капустой, стручками гороха, пастернаком и картофелем
- Овощной суп
- Юшка с фрикадельками, картофелем, зеленью и рисом
- Мясная юшка с капустой, картофелем, сельдереем, помидорами и салом
- Юшка с говядиной, телятиной, курятиной, ветчиной, кореньями и желтками
- Юшка с почками, грибами, солеными огурцами, овощами и желтком
- Юшка с потрохами птицы, картофелем, корнем петрушки, укропом и сметаной
- Рыбная юшка с морковью, луком и корнем петрушки
- Грибная юшка с фрикадельками из рыбы, картофелем, луком и зеленью
- Юшка с галушками, картофелем, луком и салом
- Картофельная юшка с зеленым горошком, желтками, корнем петрушки и сливками
- Перловая юшка с грибами, картофелем, зеленью и свекольным квасом
- Гороховая юшка с салом, петрушкой, морковью и луком
- Говядина с пшеном, луком, картофелем и морковью
- Свинина с квашеной капустой, картофелем, салом и пшеном
- Квашеная капуста с белыми грибами, картофелем, салом и кореньями

- Вторые блюда
  - Свиная корейка с капустой, горчицей и зеленым луком
  - Свинина с сельдью
  - Запеченная свинина с картофельными оладьями
  - Жаркое со свининой, копченым салом и галушками

- Свинина с оладьями
- Свинина с салом, картофелем, грибами и чесноком
- Свиная грудинка со свеклой, луком и свекольным квасом
- Свиной желудок с грудинкой, фаршем, луком и пряностями
- Свинина с овощами и гречневой крупой
- Свиная грудинка с луком, салом, хлебом и свекольным квасом
- Котлеты из свинины с капустой
- Говядина с помидорами, фасолью, вином и сладким перцем
- Говядина с салом, картофелем и солеными огурцами
- Говядина с капустой, луком, помидорами и салом
- Тушеная говядина с черносливом, луком, томатной пастой, гвоздикой и корицей
- Котлеты из говядины с салом, картофелем, чесноком и солеными огурцами
- Шницель из телятины по-одесски
- Телятина с вишней и корицей
- Биточки с рисом, сметаной и сыром
- Мясные шарики с жареным луком
- Печеночные оладьи
- Запеканка с копченым беконом, грибами, пшеном и мятой
- Запеченная баранина с яйцами, сыром, баклажанами, кабачками и сметаной
- Баранина в горшочках с черносливом и пряностями
- Баранья грудинка в кляре с морковью, петрушкой и луком-пореем
- Баранина с яблоками, изюмом и портвейном в горшочках
- Рубец с картофелем, петрушкой, пшеном и кориандром
- Жареная утка с квашеной капустой
- Фаршированные сухарями цыплята
- Курица с галушками
- Индейка с рисом, изюмом, имбирем и кореньями
- Куриное филе со сливочным маслом

- Омлет с ветчиной, картофелем и стручковой фасолью
- Тарань с медом
- Караси с картофелем
- Тушеная рыба с уксусом, лавровым листом и душистым перцем
- Запеченный карп с картофелем и салом под сметанным соусом
- Карп с кабачками, белым вином и сметаной
- Рыбная солянка с оливками, грибами, солеными огурцами и квашеной капустой
- Тушеный минтай под соусом
- Рыба с грибами, картофелем, луком и маслинами
- Бычки с луком, томатной пастой и зеленью по-одесски
- Рыбные котлеты
- Стерлядь в шампанском
- Карп с солеными огурцами, мускатным цветом и вином под соусом
- Раки с тмином и укропом в сметане и красном вине
- Кулебяка с начинкой из рыбы, риса, лука и укропа
- Картофель с салом, квашеной капустой и луком
- Картофель с фасолью, луком и маком
- Картофель с овощами, гречневой крупой, салом, квасом и сывороткой
- Пирог с грибами, салом и петрушкой
- Картофельные пирожки с грибами
- Голубцы с картофелем и гречневой крупой
- Фасоль с луком и свеклой
- Запеканка с лапшой, сахаром и грецкими орехами
- Гороховые котлетки с луком и манной крупой
- Рулет с жареным луком
- Дрожжевые пироги с жареным луком и яйцом
- Гренки с помидорами и сыром
- Жареное тесто со свиным жиром
- Яйца в сметане

- Яйца с белым хлебом, сыром и маслом
- Телячьи галушки
- Галушки со сливочным маслом или шкварками
- Гречневые галушки с бульоном, луком и салом
- Пшеничные галушки
- Жареные галушки на кислом молоке
- Картофельные галушки с луком и красным перцем
- Творожные галушки
- Творожные галушки с сухарями
- Творожные галушки с манной крупой
- Яблочные галушки
- Галушки с медом или сметаной
- Вареники с картофелем и шкварками
- Вареники с печенью, салом, луком и перцем
- Вареники с печенью и гречневой кашей
- Вареники с говяжьим сердцем, легким, сушеными грибами и луком
- Картофельные вареники с мясом
- Вареники с беконом, квашеной капустой и зеленым луком
- Вареники с гречневой кашей, салом и луком
- Вареники с грибами, квашеной капустой, картофелем и укропом
- Вареники с грибами и луком
- Вареники с сушеными грибами, луком и рисом под соусом
- Вареники с картофелем и луком
- Вареники с картофелем, сыром, луком и чесноком
- Вареники с картофелем, луком, творогом и зеленью
- Паровые вареники с начинкой из сырого картофеля
- Вареники с картофелем, луком, грибами и зеленью
- Вареники с белой фасолью, луком и чесноком
- Вареники с квашеной капустой, луком, укропом и петрушкой

- Вареники с капустой, луком, морковью, петрушкой и томатной пастой
- Вареники с капустой, луком, баклажанами, петрушкой и морковью
- Вареники с капустой, грибами и сельдью
- Вареники с грибами и фасолью
- Вареники с редькой
- Вареники с творогом, сахарной пудрой и корицей
- Ленивые вареники
- Ленивые вареники
- Вареники с творогом
- Вареники с творогом и изюмом
- Запеченные в сметане вареники с творогом
- Творожные вареники из дрожжевого теста в горшочках
- Вареники с творогом и тмином
- Вареники с творогом и жареным луком
- Вареники из гречневой муки с творогом
- Вареники с вишней
- Классические вареники с вишней
- Вареники с яблоками
- Вареники с маком, сахаром и медом
- Вареники с черносливом
- Вареники с клубникой, малиной или черникой
- Вареники со сливами
- Вареники со сливовым повидлом
- Говяжьи сиченики с луком
- Сиченики из говядины с омлетом, чесноком и луком
- Говяжьи сиченики с хреном, жареным луком и сметаной
- Большой сиченик из свинины с картофельно-морковной начинкой
- Сиченики из баранины с чесноком
- Сиченики из крольчатины и пшена
- Сиченики из печени с салом
- Сиченики из мозгов
- Сиченики из курятины с сыром
- Рыбные сиченики
- Заливные рыбные сиченики
- Грибные сиченики под сметанным соусом
- Капустные сиченики

- Капустные сиченики с яблоками и сметанным соусом
- Свекольные сиченики
- Морковные сиченики со сметаной
- Тыквенные сиченики
- Кабачковые сиченики с брынзой и чесноком
- Рисовые сиченики
- Сиченики из вареных яиц
- Кукурузные сиченики с творогом и фруктовым соусом
- Сиченики из фасоли с манной крупой и луком
- Перловые сиченики с творогом
- Сиченики из гороха с луком и манной крупой
- Сиченики из баклажанной икры
- Запеканка из гречневой муки с салом
- Батончики из дрожжевого теста
- Коржики со шкварками
- Творожные батончики с морковью, манной крупой и изюмом
- Творожные шарики с манной крупой, яйцами, сухарями и сахаром
- Творожные зразы с изюмом
- Творожные лепешки с корицей по-закарпатски
- Творожная кашка с медом, одуванчиками и сливками
- Творожная бабка
- Творожная кашка с морковью
- Творожно-яблочная бабка с ягодным сиропом
- Творожные оладьи с луком и сметаной
- Яблочные оладьи
- Блинчики с творогом
- Клецки с яблочной начинкой, сметаной и сахаром
- Клецки со сливочным маслом
- Свекольная ботва с кислым тестом

- Сладкие блюда
  - Пироги, пляцки, торты, куличи
    - Яблочный пирог с корицей, ромом и миндалем

- Трехслойный пирог с орехами и вареньем
- Пирог с вишней
- Пирог с изюмом, сахаром и черносливом
- Пирог с маком, повидлом, ванилью и лимонной цедрой
- Творожный пирог с изюмом, лимонами и миндалем
- Штрудель с яблоками
- Маково-шоколадный пляцок с кремом из грецких орехов и глазурью
- Пляцок с кисельной прослойкой, изюмом и кремом из сгущенного молока
- Пляцок с прослойкой из арахиса, вареной сгущенки, сливочного масла и печенья
- Яблочный пляцок с какао
- Бисквитный пляцок с маковым кремом, зефиром и шоколадной глазурью
- Пляцок с яблочным кремом, сметаной и корицей
- Пляцок с кокосовой стружкой, какао, маком и сгущенным молоком
- Вишневый пляцок с маком и какао
- Пляцок с творожно-маковой прослойкой, шоколадной глазурью и изюмом
- Украинские куличи

- Печенье, пирожки, булочки, лепешки
  - Творожно-яблочное печенье с корицей, гвоздикой и сахарной пудрой
  - Печенье с грецкими орехами, изюмом, сахарной пудрой и лимонной цедрой
  - Картофельный хворост
  - Жареные во фритюре пирожки с маком
  - Булочки с яблоками в формочках
  - Дрожжевые лепешки со сливочным маслом и сливками
  - Творожные батончики с сахарной пудрой
- Коржики, шулики, вергуны, соложеники
  - Коржики с маковым молочком
  - Ореховые коржики с вином
  - Медовые шулики с маковым молочком
  - Вергуны с молоком и горьким миндалем
  - Вергуны со сметаной и ромом
  - Вергуны с лимонной цедрой
  - Вергуны с ромом и ванилью

        - Вергуны с ромом «Троянда»
        - Яблочный соложеник с лимонной цедрой
        - Соложеник с вареньем, яблоками и лимонной цедрой
        - Вишневый соложеник с корицей, сладким миндалем и лимонной цедрой
        - Маковый соложеник с горьким миндалем
        - Сметанный соложеник с ванилью
    - Бублики, пухкеники, бабки
        - Кольца из заварного теста
        - Пухкеники с повидлом и ванильным сахаром
        - Пухкеники с вареньем
        - Яблочная бабка с корицей
        - Вишневая бабка с бадьяном
    - Пряники, фруктовые и яичные блюда
        - Медовые пряники с изюмом и сахарной пудрой
        - Ягодный холодец с корицей, сухим вином и лимонной цедрой
        - Смоквы из винограда
        - Кисель с медом и изюмом
        - Арбузный мед
        - Сухофрукты с медом и изюмом
        - Яйца с лимонной цедрой, сахарной пудрой и ликером
  - Полезные сведения
- notes
  - 1

Гера Марксовна Треер
Оригинальные рецепты украинских кушаний

Еда от души

Встречали ли вы у нас, уважаемый читатель, того, кто ну ни разу в жизни не ел борща или вареников? Правильно, поэтому абсолютно все могут утверждать, что знакомы с украинской кухней не понаслышке. Но вот ведь незадача: борщей в ней насчитывается более 30 видов. И вам не возбраняется проявить максимум фантазии и пополнить коллекцию собственным рецептом, способным удивить бывалых украинских хозяек. Вообще говоря, они удивительные женщины: вряд ли кулинарки какой-либо другой страны победят их в соревновании накормить умопомрачительно вкусно и до самого что ни на есть окончательного отвала.

Щедро сдобрив борщи, супы, юшки и капустняки густой сметаной, зеленью и растертым с салом чесноком, городские и сельские красавицы с ювелирной точностью слепят из разнообразного теста – особого к каждому виду начинки – вареники. Даже не пытайтесь подсчитать варианты начинок – мясных, рыбных, овощных, грибных, бобовых, крупяных, творожных и фруктовых.

Благодаря точно выверенным движениям прекрасной половины соседней страны, на столе появятся воспетые Н. В. Гоголем галушки. Нет, несправедлива пословица «Абы какие вареники, да все же галушек лучше», – потому что и здесь все зависит от воображения хозяйки и желания гостей и домочадцев. Одни обожают галушки в составе первых блюд, другие – как гарнир ко вторым, а третьи ни за что не откажутся от них в качестве восхитительного самостоятельного блюда со всевозможными подливками и заправками.

Несмотря на все ухищрения хлебосолок накормить сразу на всю оставшуюся жизнь, опытные едоки, конечно, не забудут о том, что будут поданы чудесные сладкие блюда. Даже если вы напрочь лишены слуха, все равно без труда сможете оценить вполне музыкально звучащие названия: пляцки, пампухи, мазурки, шулики, вергуны и соложеники. А уж их вкус – чистая поэзия!

Остается только догадываться, как тосковал в Италии Н. В. Гоголь по кухне родной Малороссии. О, только человек, чувствующий музыкально-поэтическую основу этой кухни, мог написать об одном из ее блюд так вдохновенно: «Да кулебяку сделай на четыре угла. В один угол положи ты мне щеки осетра да вязигу, в другой запусти гречневой кашицы, да грибочков с лучком, да молок сладких, да мозгов, да еще чего знаешь там

этакого… Да чтобы с одного боку она, понимаешь – зарумянилась бы, а с другого пусти ее полегче. Да исподку-то, исподку-то, понимаешь, пропеки ее так, чтобы рассыпалась, чтобы всю ее проняло, знаешь, соком, чтобы и не услышал ее во рту – как снег бы растаяла» [1].

Это первый рецепт, открывающий нашу книгу.

З побажанням успіхів
Гера Треер,
автор-составитель

Холодные блюда

Заготовки

Квашеная свекла
«В здоровому тілі – здоровий дух»
♥1 кг свеклы
♥ *1*л воды
♥30 г соли

Свеклу тщательно очистите, снимая кожуру толстым слоем, вымойте, уложите в банку и поставьте под груз. Прокипятите воду с солью, остудите и залейте подготовленную свеклу так, чтобы рассол покрывал ее не менее чем на 10–15 см.

При комнатной температуре квашение заканчивается примерно через 2 недели. За это время регулярно удаляйте с поверхности рассола и гнета пену и плесень. Готовая квашеная свекла приобретает бледный цвет и становится мягкой настолько, что ее можно сжать в кулаке. Рассол становится темно-бордовым, кисло-сладким и чуть солоноватым на вкус.

Соленые арбузы «По-черновицки»

На 10 кг арбузов:
♥20–25 г корицы
♥ 20–25 г гвоздики
♥ 25 г красного перца

Для рассола:
♥ 500 г соли
♥ 10 л воды

Спелые, неповрежденные арбузы диаметром не более 15 см с тонкой кожурой тщательно вымойте щеткой в чуть теплой кипяченой воде. Прокипятите воду с солью и остудите полученный рассол.

Подготовленные арбузы осторожно уложите рядами в бочку, пересыпая пряностями, и залейте рассолом. Затем накройте деревянным кругом, поместите на него небольшой гнет и оставьте на 1–2 дня при комнатной температуре. Спустя это время перенесите бочку в помещение с температурой от 0 °С до +5 °С. Через 40–50 дней арбузы готовы к употреблению.

Соленые арбузы в мякоти «Зимові кавуни»

На 10 кг арбузов:
♥ 5 кг арбузной мякоти

Для рассола:
♥ 1 кг соли
♥ 10 л воды

Спелые, неповрежденные арбузы диаметром не более 15 см с тонкой кожурой тщательно вымойте щеткой в чуть теплой кипяченой воде. Мякоть спелых разбитых, но не испорченных арбузов раздробите и положите слоем 10 см на дно бочки, затем уложите слой целых арбузов, поверх них – тонкий слой арбузной мякоти, затем – вновь целые арбузы и так далее, следя за тем, чтобы слои арбузов не касались друг друга.

Заполненную бочку залейте рассолом. Через 2 месяца арбузы готовы к употреблению. В пищу используются только целые арбузы, мякоть превращается в рассол.

Закуски

Маринованный говяжий язык «Шепоток»

♥ 1 кг говяжьего языка

Для маринада:
♥ 1 ст. ложка соли
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ любые коренья, лавровый лист и перец – по вкусу

Язык вымойте, натрите смесью из соли, сахара и поместите на 10 дней под груз в холодильник, несколько раз переворачивая. Маринованный язык поварите в кипящей слегка подсоленной воде 3–4 часа, в конце варки добавив коренья, лавровый лист и перец. Готовый язык подержите немного в холодной воде и очистите от кожицы. Подавайте, нарезав ломтиками, с зеленым горошком.

Прессованная свинина «Домашняя головизна»

♥ 1/2 свиной головы
♥ 2 свиные ножки
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 корень петрушки
♥ 2 луковицы
♥ 2 соленых огурца
♥ хрен, уксус, чеснок, перец и соль – по вкусу

Свиную голову опалите, очистите, помойте, разрубите вдоль на 4 части, удалите мозги, положите в кастрюлю, залейте холодной водой, добавьте тщательно обработанные свиные ножки и поварите 3–4 часа при слабом кипении. Затем снимите с огня, шумовкой переложите мясо в другую посуду, залейте процеженным бульоном, положите очищенный лук, морковь, корень петрушки и поварите на слабом огне, периодически снимая пену.

Когда мясо станет легко отделяться от костей, заправьте солью, перцем и снимите с огня. Мясо переложите шумовкой в другую посуду, бульон еще раз процедите и добавьте тертый

чеснок.

Мясо отделите от костей, нарежьте длинными кусочками, положите в полиэтиленовый пакет, влейте 1 стакан бульона, плотно завяжите пакет, положите на разделочную доску под гнет и поместите в холодильник до полного застывания.

Застывшую прессованную головизну извлеките из пакета, нарежьте тонкими ломтиками, уложите на блюдо и гарнируйте солеными огурцами. Подавайте с хреном, смешанным с уксусом.

Сало в луковой шелухе «Национальный продукт № 1»

- ♥ 1 кг 500 г сала (лучше неомороженного)
- ♥ 2 головки чеснока
- ♥ луковая шелуха для заполнения 8-литровой кастрюли
- ♥ 4 л воды
- ♥ 6 ст. ложек соли с верхом
- ♥ лавровый лист и перец горошком – по вкусу

Сало нарежьте одинаковыми небольшими кусочками. Восьмилитровую кастрюлю заполните луковой шелухой почти полностью и влейте воду. Добавьте соль, перец горошком, лавровый лист, доведите до кипения и поварите 5 минут. Спустя это время большую часть шелухи удалите.

В полученный тузлук (раствор для засолки) положите кусочки сала и поварите 10 минут после закипания. Затем выключите огонь и оставьте сало в тузлуке еще на 10 минут.

Чеснок нарежьте тонкими пластинками. Кусочки сала выложите из кастрюли в миску и тщательно смешайте с чесноком. Остывшую смесь поместите в морозильную камеру.

Фаршированный карп с окороком и кореньями «Хустовский»

- ♥ 1 кг карпа
- ♥ 100 г окорока
- ♥ 1 луковица
- ♥ 100 г моркови и сельдерея
- ♥ 25 г маргарина
- ♥ рыбный бульон, перец и соль – по вкусу

Карпа очистите, вымойте, спинку разрежьте вдоль, выньте внутренности, хребтовую и реберные кости. Мякоть отделите от кожи, не повредив ее. Окорок и мякоть карпа измельчите ножом и

смешайте с обжаренным луком, перцем и солью.

Фаршем наполните кожу карпа, заверните тушку в марлю, положите в сотейник, добавьте коренья и залейте рыбным бульоном. Поварите около 1 часа до готовности.

Подавайте как холодную закуску с хреном или как горячее блюдо.

Рыба с лимоном под овощным соусом «Аскания-Нова»

♥ 1 кг рыбы (судак, сом, сазан или карп)
♥ 2 ст. ложки муки
♥ 1/2 лимона
♥ 4 ст. ложки растительного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Для соуса:
♥ 1–2 шт. моркови
♥ 4 помидора
♥ 2 луковицы
♥ 1–2 корня петрушки
♥ 1 соленый огурец
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 1/2 стакана бульона
♥ зелень укропа, петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, внутренностей, удалите головы, хвосты и плавники. Подготовленную рыбу промойте, нарежьте кусками, посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистого цвета.

Обжаренные куски рыбы уложите в сотейник, залейте соусом и прокипятите 5–7 минут на слабом огне. Готовую рыбу охладите, положите по 2 куска на порцию и залейте соусом. Подавайте, украсив полукружием лимона и посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Для соуса морковь, корень петрушки, соленый огурец и лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле. В конце жарки добавьте протертые помидоры, лавровый лист, соль, перец и прокипятите.

Фаршированная рыба по-одесски «Дерибасовская»

♥ 1 кг рыбы (судак, щука, карп или сазан)
♥ 8 луковиц
♥ 2 помидора
♥ 1/2 стакана молока
♥ 1/4 батона белого хлеба
♥ 2 яйца
♥ 6 зубчиков чеснока
♥ 1/2 стакана растительного масла
♥ любая зелень, лавровый лист, душистый и черный перец, соль – по вкусу

У рыбы мякоть отделите от костей и кожи (нарезав ее полосками шириной 3–4 см), нарежьте небольшими кусочками, добавьте смоченный в молоке и отжатый черствый белый хлеб, обжаренный лук, соль, черный перец и дважды пропустите через мясорубку. Полученную смесь заправьте взбитыми яйцами, частью тертого чеснока и тщательно взбейте деревянной ложкой до получения пышной массы.

Смоченными в воде руками разделите массу на куски весом 100–120 г, скатайте шариками, прижмите ладонями, придав форму лепешки, заверните в полоски кожи и обжарьте с обеих сторон на сковороде с раскаленным растительным маслом до золотистого цвета. Нашинкованный лук обжарьте в казанке на растительном масле до золотистого цвета, подливая понемногу воду или бульон. В конце жарки добавьте рыбный бульон, сваренный из костей разделанной рыбы, и поварите 5–7 минут при слабом кипении.

Затем уложите в казанок обжаренную рыбу, накройте крышкой, поместите в горячую духовку и поварите 1 час при слабом кипении. В конце варки посолите, добавьте перец, чеснок, лавровый лист и душистый перец. Готовую рыбу охладите и уложите на блюдо. Подавайте, украсив нарезанными кружками помидоров, посыпав рубленой зеленью и по желанию полив смесью из тертого чеснока и холодного бульона.

Сельдь с молоком, сливочным маслом, хлебом и горчицей «Форшмак по-киевски»

♥ 2 соленые сельди
♥ 100 г тертого голландского сыра
♥ 200 г белого хлеба
♥ 1 стакан молока
♥ 1 ч. ложка горчицы

♥ 200 г сливочного масла
♥ рубленая зелень петрушки и перец – по вкусу

Сельдь выпотрошите, очистите и отделите мякоть от костей, сохранив голову и хвост. Филе пропустите через мясорубку с паштетной решеткой вместе с размоченным в молоке и отжатым белым хлебом.

Полученную массу протрите через сито, добавьте растертое до густоты сметаны сливочное масло, заправьте тертым сыром, горчицей, перцем и перемешайте. Уложите в селедочницу в виде рыбной тушки, приложив голову и хвост. Подавайте, украсив зеленью петрушки.

Карп с медом, изюмом и луком «Заливное от доброго соседа»

♥ 1 кг карпа
♥ 1 ст. ложка меда
♥ 2 ст. ложки изюма без косточек
♥ 1/2 луковицы
♥ 10 г желатина
♥ 1 стакан бульона
♥ 1 ст. ложка 9 %-ного уксуса
♥ 1 сваренное вкрутую яйцо
♥ морковь, лук, корень и зелень петрушки, лимон, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите, выпотрошите, промойте под холодной водой и нарежьте порционными кусками. Подготовленную рыбу положите в кастрюлю, добавьте очищенные и нарезанные морковь, корень петрушки, лук, перец, соль, воду и припустите. Сваренные куски карпа уложите на блюдо, украсьте дольками лимона, яйца и зеленью петрушки.

Процеженный через сито бульон уварите на треть, охладите, еще раз процедите и смешайте с размоченным в воде желатином. Смесь тщательно размешайте до полного растворения желатина, влейте уксус, доведите до кипения, вновь процедите, охладите и смешайте со сваренным с добавлением меда изюмом. Полученной смесью залейте подготовленную рыбу и поместите в холодильник для загустения.

Лещ с хреном, яблоками, сельдереем, морковью и луком «Днепровский. XVIII век»

♥ 1 кг леща
♥ 2 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 1 корень петрушки
♥ 1 корень сельдерея
♥ уксус, тертый хрен, кислые тертые яблоки, лимон и соль – по вкусу

Сварите бульон из корней петрушки, сельдерея, моркови и лука. Леща очистите, выпотрошите, разрежьте на куски, посолите и залейте кипящим слабым раствором уксуса. Подержите под крышкой 5 минут.

Подготовленным бульоном залейте рыбу в кастрюле и немного потушите на сильном огне. Ломтики готовой рыбы уложите на блюдо и переложите тертым хреном с кислыми тертыми яблоками и дольками лимона.

Фасоль в узваре «Делікатесна»

♥ 1 стакан крупной белой фасоли
♥ 2–3 стакана узвара
♥ сахар – по вкусу

Для узвара:
♥ 100 г сушеных яблок
♥ 100 г сушеных груш
♥ 100 г чернослива
♥ 1 стакан меда или сахара
♥ 50 г изюма
♥ 5 л воды

Фасоль замочите на 4–5 часов и сварите. Воду слейте, фасоль переложите в глубокую посуду, залейте узваром, добавьте сахар и дайте настояться 3–4 часа.

Для узвара сухофрукты помойте, залейте водой, добавьте сахар или мед, всыпьте изюм и поварите 1 час под крышкой на среднем огне. Затем дайте настояться 3–4 часа.

Салат из фасоли, картофеля, свеклы и лука «Вигідний»

♥ 300 г фасоли
♥ 2 картофелины

♥ 1 шт. свеклы
♥ 1 луковица
♥ 4 ст. ложки растительного масла
♥ 1 ст. ложка лимонного сока
♥ 2 ст. ложки нарезанной зелени петрушки или сельдерея
♥ соль – по вкусу

Фасоль сварите, смешайте с нарезанным вареным картофелем, нашинкованными вареной свеклой, луком и посолите. Уложите в салатник, посыпьте рубленой зеленью и полейте растительным маслом, смешанным с лимонным соком.

Свекла с солеными огурцами, рассолом, луком и хреном «Таратута»

♥ 300 г свеклы
♥ 1 соленый огурец
♥ 1 небольшая луковица
♥ 1 ст. ложка готового хрена
♥ 300 мл огуречного рассола
♥ 300 мл свекольного отвара
♥ 1 ст. ложка растительного масла

Свеклу очистите, нарежьте кружками и сварите. К готовой свекле добавьте нарезанный соленый огурец, хрен, тонко нашинкованный лук, растительное масло и разведенный свекольным отваром огуречный рассол. Все тщательно перемешайте и выдержите в течение суток в холодильнике.

Блюда из творога, молока и теста

Творог с луком, сливочным маслом и тмином «Закарпатская мачанка»

♥ 500 г творога
♥ 150 г сливочного масла
♥ 1 луковица
♥ тмин, перец и соль – по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте размягченное сливочное масло, мелко нарезанный лук, перец, соль, тмин и все тщательно перемешайте.

Творожная вареная масса с изюмом и ванилью «Девическая»

♥ 400 г творога
♥ 5 ст. ложек изюма
♥ 4 яйца
♥ $^1/_2$стакана сметаны
♥ $^1/_2$стакана сахара
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ ванилин и соль – по вкусу

Творог протрите через сито, положите сметану, растопленное сливочное масло, соль, сахар и перемешайте. Затем добавьте взбитые яйца, изюм, ванилин и все тщательно перемешайте. Полученную массу положите в кастрюлю и, непрерывно помешивая, прогрейте до кипения, но не кипятите. Снимите кастрюлю с огня и, продолжая помешивать, охладите массу.

Молоко с кислой сметаной «Гуслянка»

♥ 1 л молока
♥ 100 г очень кислой сметаны

Молоко вскипятите и охладите до 35–40 °С. Внутренние стенки банки смажьте очень кислой сметаной и влейте, не перемешивая, молоко. Банку укутайте полотенцем, не накрывая крышкой (можно сверху положить ситечко) и поставьте на 12

часов в теплое место.

Спустя это время оставьте банку еще на 4 часа при комнатной температуре. Затем поместите в холодильник на 1–2 суток, не взбалтывая содержимое.

Молоко со сметаной или сливками «Варенец»

- 1 л молока
- 1/2 стакана сметаны или сливок

Молоко прокипятите на слабом огне до образования пенки, опуская все пенки на дно. Уварите молоко до половины и остудите. Затем добавьте сметану или сливки, выдержите в теплом месте 4–6 часов и поместите в холодильник.

Молоко со сметаной «Домашняя ряженка»

- 5 стаканов молока
- 1 стакан сметаны

Молоко поварите, постоянно помешивая, в толстостенной эмалированной или керамической посуде на слабом огне до кремового цвета. Затем охладите, добавьте сметану, размешайте и оставьте на 2–3 часа для загустения.

Вареники с черешней и соком «Дитячі»

- 2 стакана муки
- 2 яйца
- 1/2 стакана молока или воды
- 1 ст. ложка сахара
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1 щепотка соли

Для начинки:

- 800 г черешни
- 1/3 стакана сахара
- 3 ст. ложки картофельной муки

Для сока:

♥ 200 г черешни
♥ 1 стакан сахара
♥ 1 стакан воды

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду.

Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто, накройте его горячей кастрюлей и оставьте примерно на 10 минут.

Затем разрежьте тесто на 3 части, раскатайте каждую в колбаску толщиной в палец и нарежьте на кусочки такой же толщины. Из каждого кусочка сделайте на доске, посыпанной мукой, тонкие (около 2–2,5 мм) лепешки.

Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не засыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждую лепешку положите начинку (по 3–4 подготовленные ягоды) и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отцеженные вареники положите на блюдо и залейте черешневым соком. Подавайте холодными со сметаной.

Для начинки черешню очистите от косточек, пересыпьте сахаром, картофельной мукой и положите в дуршлаг для удаления жидкости.

Для сока очищенную черешню истолките в ступке, перемешайте с водой и тщательно отожмите через полотняный мешочек. В полученный сок добавьте сахар и прокипятите смесь.

Напитки

Хлебный квас из ржаных сухарей «Хмельницкий. XIX век»

- ♥ 1 кг ржаных сухарей
- ♥ 8-10 л кипятка
- ♥ 25 г дрожжей
- ♥ 300 г сахара
- ♥ изюм – по вкусу

Ржаные сухари залейте кипятком, плотно накройте и оставьте 4–5 часов. Затем процедите, добавьте дрожжи и сахар. После появления пены вторично процедите и разлейте в бутылки. В каждую бутылку положите по 3–4 изюминки, плотно закупорьте и выдержите 3 дня.

Квас из терна «Малороссийский. XVIII–XIX века»

- ♥ 1 кг терна
- ♥ 300 г сахара
- ♥ 15 г дрожжей
- ♥ 4 л воды

Терн протрите через сито. Жмых залейте водой и прокипятите 1 5 минут. Затем остудите, процедите, всыпьте сахар и вновь вскипятите. Полученный сироп охладите и влейте терновый сырой сок. Добавьте дрожжи, размешайте, разлейте по бутылкам, плотно закройте и выдержите 5 дней.

Освежающий напиток из капустного рассола с перцем и горчицей «От жителей хутора Веселый. XVIII век»

- ♥ 1 стакан капустного рассола
- ♥ 1 ч. ложка разведенной горчицы
- ♥ $^1/_2$ч. ложки соды
- ♥ 1 щепотка черного перца
- ♥ 1 щепотка красного перца

В капустный рассол всыпьте черный и красный перец. Добавьте разведенную горчицу и все тщательно перемешайте.

Затем положите соду и еще раз перемешайте.

Освежающий напиток из кислого молока с изюмом и ванилью «Тоже от жителей хутора Веселый. XVIII век»

- ♥ 1 стакан кислого молока
- ♥ 1 стакан холодной воды
- ♥ изюм и ванилин – по вкусу

Кислое молоко смешайте с водой, добавьте промытый ошпаренный изюм, немного ванилина и все тщательно перемешайте.

Горячие блюда

Борщи, супы, юшки, капустняки

Борщ с говядиной «Просто украинский»

- ♥ 500 г говядины
- ♥ 1 шт. крупной свеклы
- ♥ 1/4 кочана капусты
- ♥ 4 картофелины
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 4–5 зубчиков чеснока
- ♥ 1/2 стакана томатной пасты или 2 помидора
- ♥ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
- ♥ 2 ч. ложки сахара
- ♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ 3 лавровых листа
- ♥ 3 горошины душистого перца
- ♥ 5–6 горошин черного перца
- ♥ 25 г сала
- ♥ 25 г сливочного масла
- ♥ костный или мясной бульон и сметана – по вкусу

Из говядины сварите бульон. Свеклу нарежьте соломкой и потушите с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном масле.

Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте. Картофель поварите в бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите все 1 0 минут. Затем положите тушеную свеклу, обжаренные овощи и поварите еще 1 0 минут.

Спустя это время добавьте пряности и заправьте борщ рубленой зеленью петрушки и пропущенным через пресс чесноком, растертыми с салом. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки вареной говядины.

Борщ с говядиной, свининой, ветчиной, салом, фасолью и репой «Сборный»

♥ 500 г говядины
♥ 200 г свинины
♥ 100 г ветчины
♥ 50 г сала
♥ 1/ 2стакана вареной фасоли
♥ 2 шт. свеклы
♥ 1/ 4кочана капусты
♥ 3 помидора
♥ 4 картофелины
♥ 1 шт. репы
♥ 1 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 1 корень петрушки
♥ 4 зубчика чеснока
♥ 2 л кваса-сыровца
♥ 3 лавровых листа
♥ 2 горошины душистого перца
♥ 6 горошин черного перца
♥ 25 г сливочного масла
♥ 1 ч. ложка рубленой зелени сельдерея
♥ 1 ч. ложка рубленой зелени укропа
♥ 1 ч. ложка рубленой зелени майорана
♥ 1 ч. ложка рубленой зелени петрушки
♥ 1 ч. ложка соли

Для кваса-сыровца:
♥ 2 л воды
♥ 500 г ржаной муки
♥ 10 г дрожжей
♥ 1–2 ст. ложки муки

Из говядины и свинины сварите бульон на квасе– сыровце или его смеси с водой. Свеклу испеките в кожуре, очистите и нашинкуйте. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном масле.

Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте. Картофель вместе с мелко нарезанной ветчиной поварите в бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите все 10 минут. Затем положите печеную свеклу, обжаренные овощи и поварите все еще 10 минут.

Спустя это время положите фасоль, добавьте пряности и заправьте борщ рубленой зеленью петрушки и пропущенным через пресс чесноком, растертыми с салом.

Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки

вареной говядины.

Для кваса-сыровца немного муки разведите с дрожжами в теплой воде (1–1 1/ 2стакана) и дайте перебродить полученной закваске. Оставшуюся муку залейте горячей водой, замесите тесто до густоты сметаны и поставьте в теплое место. Затем добавьте закваску в тесто и разведите теплой водой до консистенции густого кваса. По мере использования доливайте водой (500 мл на 1 л использованной жидкости).

Борщ с говядиной, бараниной, свекольным квасом и яблоками «Киевский столичный»

- ♥ 250 г говядины
- ♥ 250 г баранины
- ♥ 1 ст. ложка мелко нарезанного сала
- ♥ 1 шт. крупной свеклы
- ♥ 1/ 4кочана капусты
- ♥ 4 картофелины
- ♥ 2–3 помидора
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 2 кислых яблока
- ♥ 1/ 2головки чеснока
- ♥ 1 стакан вареной фасоли
- ♥ 500 мл свекольного кваса
- ♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ 1 ч. ложка рубленой зелени сельдерея
- ♥ 3 лавровых листа
- ♥ 3 горошины душистого перца
- ♥ 1/ 4ч. ложки красного перца
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла

Для свекольного кваса:

- ♥ 1 кг очищенной свеклы
- ♥ 2–3 зубчика чеснока
- ♥ 1 корка черного хлеба

Говядину опустите в кипяток, залейте свекольным квасом и сварите бульон. Потушите нарезанную соломкой свеклу вместе с нарезанной мелкими кусочками бараньей грудинкой. Измельченные помидоры, лук, морковь, корень петрушки обжарьте на сливочном масле.

Сварите в бульоне до полуготовности нарезанный брусочками картофель и нашинкованную капусту. Затем добавьте обжаренные овощи и поварите все еще 1 01 5 минут. Спустя это время положите вареную фасоль, пряности и натертые на крупной терке яблоки.

Заправьте борщ рубленой зеленью петрушки, сельдерея и пропущенным через пресс чесноком, растертыми с салом.

Если к концу варки борщ окажется недостаточно кислым, добавьте еще 1 стакан свекольного кваса. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки вареного мяса.

Для свекольного кваса свеклу нарежьте, положите в банку и залейте холодной кипяченой водой. Добавьте чеснок, корку черного хлеба, накройте и поставьте в теплое место на 4–5 дней. Готовый квас процедите, перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

Борщ с мясом птицы, салом и галушками «Полтавский отменный»

- ♥ 600 г гуся или утки
- ♥ 50 г сала
- ♥ 1 шт. свеклы
- ♥ 1/4 кочана капусты
- ♥ 3 картофелины
- ♥ 1/2 стакана томатной пасты или 2–3 помидора
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 1 головка чеснока
- ♥ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
- ♥ 2 ч. ложки сахара
- ♥ 2–3 лавровых листа
- ♥ 5 горошин черного перца
- ♥ 25 г сливочного масла

Для галушек:

- ♥ 1 стакан гречневой муки
- ♥ 1 яйцо
- ♥ соль – по вкусу

Из мяса птицы сварите бульон. Свеклу нарежьте соломкой и потушите с уксусом, частью сала (или с жиром, снятым с поверхности бульона), сахаром и томатной пастой. Лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном

масле.

Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте. Картофель поварите в бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите все 1 0 минут. Затем положите тушеную свеклу, обжаренные овощи и поварите все еще 10 минут.

Спустя это время добавьте пряности и положите рубленую зелень петрушки и пропущенный через пресс чеснок, растертые с салом. Заправьте борщ галушками за 5–7 минут до готовности. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки вареного мяса птицы.

Для галушек в четверти стакана кипятка разведите 1 ст. ложку гречневой муки, тщательно разотрите ее, охладите, добавьте яйцо, остальную муку и замесите тесто. Если оно получится крутым, добавьте немного воды, чтобы тесто было, как густая сметана. Тесто берите чайной ложкой и опускайте в кипящий борщ. Поварите галушки в борще до тех пор, пока они не всплывут, снимите с огня, и дайте борщу настояться.

Мясной борщ с кабачками, фасолью и яблоками «Черниговский отличный»

- ♥ 500 г говядины на кости и/или свинины на кости
- ♥ 1/ 2стакана вареной фасоли
- ♥ 1 шт. свеклы
- ♥ 1/ 4кочана капусты
- ♥ 5 картофелин
- ♥ 1 небольшой кабачок
- ♥ 3–4 помидора
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 4 зубчика чеснока
- ♥ 2 кислых яблока
- ♥ 2–3 лавровых листа
- ♥ 5–6 горошин черного перца
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Из говядины (свинины) сварите бульон. Свеклу, лук, морковь, корень петрушки нарежьте соломкой и потушите на сливочном масле. Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте. Картофель поварите в подсоленном бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите все 10 минут. Затем положите тушеные овощи и поварите все еще 10 минут.

Спустя это время добавьте мелко нарезанные помидоры, кабачки, яблоки, затем – пряности. Заправьте борщ пропущенным через пресс чесноком и, если нужно посолите. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки вареного мяса.

Борщ на костном бульоне без капусты с сосисками «Львовский особенный»

- ♥ 800–900 г мозговых (сахарных) костей
- ♥ 2–3 сосиски
- ♥ 2 шт. крупной свеклы
- ♥ 5 картофелин
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 2 ст. ложки томатной пасты
- ♥ 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
- ♥ 1–2 ч. ложки сахара
- ♥ 6 горошин черного перца
- ♥ 2 лавровых листа
- ♥ 1 ст. ложка рубленой зелени петрушки
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ сало для обжарки сосисок – по желанию

Сварите костный бульон. Свеклу сварите до полуготовности в кожуре, затем очистите, нарежьте соломкой, влейте уксус и потушите 20–30 минут с томатной пастой на сливочном масле. Морковь, лук, корень петрушки нарежьте соломкой и обжарьте на сливочном масле.

В костный бульон положите нарезанный брусочками картофель, затем – тушеную свеклу, обжаренные овощи, пряности и сахар. В почти готовый борщ добавьте обжаренные на сливочном масле или сале сосиски, нарезанные маленькими кусочками.

Борщ с бараниной, фасолью и пампушками «Казатинский»

- ♥ 300 г баранины
- ♥ 40 г сала
- ♥ / шт. свеклы
- ♥ 1/ 4кочана капусты
- ♥ 6 картофелин
- ♥ 2 шт. моркови

♥ 1/ 2корня петрушки
♥ 1/ 2корня сельдерея
♥ 3 луковицы
♥ 1 яблоко
♥ 1/ 2стакана вареной фасоли
♥ 1 ст. ложка топленого сала
♥ 2 ст. ложки томатной пасты
♥ свекольный квас, лавровый лист, зелень укропа и петрушки, перец и соль – по вкусу

Для пампушек:
♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/ 10палочки дрожжей
♥ 3/ 4стакана воды или молока
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка топленого масла
♥ соль – по вкусу

Для свекольного кваса:
♥ 1 кг очищенной свеклы
♥ 2–3 зубчика чеснока
♥ 1 корка черного хлеба

Из баранины сварите бульон, положив в него подпеченные в духовке 1 луковицу и 1 шт. моркови. Оставшиеся лук и морковь, корни петрушки, сельдерея нашинкуйте соломкой и обжарьте на топленом сале до готовности. Нашинкованную свеклу потушите отдельно с томатной пастой и свекольным квасом. Картофель нарежьте брусочками, капусту нашинкуйте.

Картофель поварите в бульоне 5–6 минут, добавьте капусту и поварите 1 0 минут. Затем положите тушеную свеклу, обжаренные овощи, вареную фасоль и поварите все 5-10 минут. Добавьте нарезанные дольками яблоки, перец, лавровый лист, растертое с солью сало, прокипятите и снимите с огня. Подавайте со сметаной и пампушками по 2 шт. на порцию, положив в тарелки по кусочку баранины и посыпав рубленой зеленью.

Для пампушек в теплой воде (теплом молоке) разведите дрожжи, всыпьте сахар, соль и на половине нормы муки замесите тесто. Дайте ему подойти, затем добавьте оставшуюся муку, яйцо, тщательно вымесите и снова дайте подойти.

Тесто раскатайте жгутом, нарежьте поперек небольшими кусочками, придайте им форму шариков, тесно уложите на смазанный топленым маслом противень и дайте подойти.

Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–210 °С.

Для свекольного кваса свеклу нарежьте, положите в банку и залейте холодной кипяченой водой. Добавьте чеснок, корку черного хлеба, накройте и поставьте в теплое место на 4–5 дней. Готовый квас процедите, перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

Борщ с говядиной, старым салом и чесночными пампушками «Гоп со смаком»

♥ 300 г говядины
♥ 50 г старого сала
♥ 2 шт. крупной свеклы
♥ 1/4 кочана капусты
♥ 5 картофелин
♥ 1 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 1 корень петрушки
♥ 1/2 стакана томатной пасты или 400 г помидоров
♥ 2 ст. ложки 3 %-ного уксуса
♥ 1–2 ч. ложки сахара
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1–2 ст. ложки растительного масла
♥ сладкий перец, зелень петрушки, горький и душистый перец, лавровый лист и соль – по вкусу

Для пампушек:
♥ 2 стакана муки
♥ 1/10 палочки дрожжей
♥ 3/4 стакана воды или молока
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1–2 ст. ложки подсолнечного масла и немного – для смазывания противня

Для чесночной заправки:
♥ 4–5 зубчиков чеснока
♥ 1/2 стакана воды или кваса
♥ подсолнечное масло и соль – по вкусу

Для гречневых чесночных пампушек:
♥ 4 стакана гречневой муки
♥ 50 г дрожжей
♥ 1 1/2 стакана воды

♥ 1/4-1/2стакана подсолнечного масла
♥ 1/2-1 головка чеснока
♥ 1 1/2-2 ч. ложки соли

Мясо сварите до готовности. Свеклу нарежьте соломкой, посыпьте солью, сбрызните уксусом, перемешайте и положите в кастрюлю. Добавьте жир, собранный с мясного бульона, томатную пасту, сахар и потушите до полуготовности. Корень петрушки, морковь и лук нарежьте соломкой и слегка обжарьте на растительном масле.

В процеженный бульон положите нарезанный дольками картофель, поварите 5–6 минут, добавьте нашинкованную капусту и поварите 10 минут. Затем положите тушеную свеклу, обжаренные овощи, обжаренную муку, нашинкованный сладкий перец, специи и поварите до готовности. Готовый борщ заправьте салом, растертым с измельченными чесноком и зеленью, доведите до кипения, снимите с огня и дайте настояться 20–25 минут. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам кусочки мяса и посыпав рубленой зеленью петрушки. Отдельно подайте горячие пампушки с чесночной заправкой или гречневые чесночные пампушки.

Для пампушек в теплой воде (теплом молоке) разведите дрожжи, сахар, соль и на половине нормы муки замесите тесто. Дайте ему подойти, затем добавьте оставшуюся муку, подсолнечное масло, тщательно вымесите и снова дайте подойти.

Тесто раскатайте жгутом, нарежьте поперек небольшими кусочками, придайте им форму шариков, тесно уложите на смазанный растительным маслом противень и дайте подойти. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 180–210 °С.

Готовые пампушки сразу же полейте чесночной заправкой и несколько раз встряхните противень. Для чесночной заправки в растертый с солью измельченный чеснок добавьте растительное масло, кипяченую воду или квас и тщательно перемешайте.

Для гречневых чесночных пампушек смешайте муку, воду, дрожжи, соль, замесите крутое тесто и поставьте его на 1,5–2 часа в теплое место. Из теста сделайте маленькие шарики диаметром 3 см и сварите их в кипятке. Готовые пампушки положите в нагретую кастрюлю с частью подсолнечного масла. Измельченный чеснок разотрите с солью и оставшимся подсолнечным маслом и смешайте в кастрюле с горячими пампушками.

Борщ с говядиной, фасолью и баклажанами «Гетманский заправский»

♥ 500 г говядины
♥ 1–2 шт. свеклы
♥ 1/2 кочана капусты
♥ 4–5 картофелин
♥ 1 шт. моркови
♥ 2 луковицы
♥ 1 баклажан
♥ 1/2-1 стакан вареной фасоли
♥ растительное масло, зелень петрушки, черный перец горошком, лавровый лист и соль – по вкусу

Мясо промойте, очистите от пленок, залейте холодной водой, добавьте 1 луковицу, лавровый лист и на сильном огне доведите до кипения. Затем мясо извлеките и нарежьте порционными кусками. Бульон процедите, посолите и доведите до кипения.

В кипящий бульон положите подготовленные куски мяса, нарезанную соломкой свеклу и сварите до полуготовности. Морковь и оставшийся лук нарежьте соломкой и слегка обжарьте на растительном масле. Баклажаны нарежьте кусочками, потушите на растительном масле и протрите через сито.

К мясу и свекле добавьте нарезанный дольками картофель, поварите 5–6 минут, положите нашинкованную капусту и поварите все еще 10 минут. Затем добавьте пряности, обжаренные овощи, вареную фасоль, протертые баклажаны и прокипятите. Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Щавелевый борщ со свиными ребрышками и шпинатом «Зеленый нежный»

♥ 500 г свинины
♥ 250 г свиных ребрышек
♥ 1 шт. свеклы
♥ 4–5 картофелин
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 луковица
♥ 1 корень петрушки
♥ 2 сваренных вкрутую яйца
♥ 1 пучок щавеля
♥ 1 пучок шпината
♥ 1 пучок зеленого лука
♥ 1 ст. ложка муки
♥ растительное масло, сахар, уксус, душистый перец, лавровый лист, зелень укропа и соль – по вкусу

Ребрышки залейте холодной водой и поставьте на огонь. В кипящий костный бульон положите свинину, сварите ее до готовности, извлеките и нарежьте на порции. Свеклу нарежьте соломкой, посолите, сбрызните уксусом, тщательно перемешайте и потушите до готовности, добавив сахар и бульон.

Корень петрушки, лук и морковь нарежьте соломкой, слегка обжарьте на растительном масле и перемешайте с мукой. В процеженный кипящий бульон положите нарезанный брусочками картофель и поварите 10–15 минут, затем добавьте тушеную свеклу, обжаренные овощи, перебранные, промытые и мелко нарезанные шпинат и щавель.

Добавьте душистый перец, лавровый лист, посолите и сварите до готовности. Подавайте со сметаной, разложив по тарелкам мясо, кружки сваренного вкрутую яйца и посыпав рубленой зеленью укропа и мелко нарезанным зеленым луком.

Борщ с квашеной капустой «Зима, селянин тріумфує»

- ♥ 2 шт. свеклы
- ♥ 200–250 г свежей и квашеной капусты
- ♥ 1–2 шт. моркови
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 1 ст. ложка томатной пасты или 2 помидора
- ♥ 1 /2-2 л мясного бульона или воды
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
- ♥ сало, зелень петрушки или укропа и соль – по вкусу

В кипящий бульон или воду положите нарезанную кубиками капусту и поварите 10–15 минут. Квашеную капусту потушите до готовности. Свеклу потушите отдельно или обжарьте на сале с нашинкованными овощами, томатной пастой, сахаром, уксусом, положите в бульон и сварите до готовности. Квашеную капусту положите в бульон вместе со свеклой и овощами.

За 5 минут до окончания варки положите нарезанное кусочками сало, заправьте борщ обжаренной мукой, разведенной бульоном, и измельченным чесноком, растертым с салом. Подавайте со сметаной, посыпав зеленью петрушки или укропа.

Постный борщ с грибными ушками

«Жіночий»

♥ 1 кг свеклы
♥ 30 г сушеных белых грибов
♥ 1 луковица
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 2–3 стакана свекольного кваса
♥ любая зелень, лавровый лист, душистый перец, лимонный сок, сахар, перец и соль – по вкусу

Для свекольного кваса:
♥ 1 кг очищенной свеклы
♥ 2–3 зубчика чеснока
♥ 1 корка черного хлеба

Для грибных ушек:
♥ 3/4 стакана муки
♥ 1 луковица
♥ 1 желток
♥ 1/2 стакана теплой воды
♥ 2 ст. ложки тертых сухарей
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Свеклу, зелень, лук нашинкуйте, залейте водой так, чтобы она слегка покрыла овощи, добавьте чеснок, свекольный квас и поварите 20 минут. Полученную смесь оставьте на ночь при комнатной температуре. Грибы сварите, извлеките из отвара, влейте его в овощную смесь, заправьте все лимонным соком, солью, перцем, сахаром и прокипятите. Подавайте с грибными ушками.

Для свекольного кваса свеклу нарежьте, положите в банку и залейте холодной кипяченой водой. Добавьте чеснок, корку черного хлеба, накройте и поставьте в теплое место на 4–5 дней. Готовый квас процедите, перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

Для грибных ушек замесите тесто из муки, подсоленной воды, желтка и 1 ст. ложки растительного масла. Готовое тесто накройте и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем раскатайте, нарежьте квадратиками со стороной 3 см и на середину каждого квадратика положите грибную начинку. Сложите треугольником, защипните края, затем сложите в форме ушка, защипнув тесто с двух сторон. Готовые ушки поварите в подсоленной воде 3 минуты.

Для начинки вареные грибы пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте и обжарьте в 1 ст. ложке растительного масла. Смешайте грибы, обжаренный лук, тертые сухари, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Постный борщ с квашеной капустой, пшеном и фасолью «Жмеринский»

- ♥ 2–3 шт. небольшой свеклы
- ♥ 1 стакан квашеной капусты
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 помидора
- ♥ 1 шт. репы
- ♥ 2–3 луковицы
- ♥ 1/2 корня петрушки
- ♥ 1/2 корня сельдерея
- ♥ 6–8 листочков свекольной ботвы
- ♥ 1/2 стакана белой фасоли
- ♥ 1/3 стакана пшена
- ♥ 1/2 стакана муки
- ♥ чеснок, любая зелень и соль – по вкусу

Промытую фасоль поварите вместе луком, корнями петрушки, сельдерея и свеклой целиком. Спустя 2030 минут свеклу извлеките, остудите и натрите на крупной терке.

Квашеную капусту отожмите (если капуста кислая, обдайте ее кипятком и отожмите) и положите к фасоли. Добавьте нарезанные помидоры, мелко нашинкованные репу и морковь, нарезанные листочки свекольной ботвы и посолите. Незадолго до готовности добавьте муку, смешанную с третью стакана отвара фасоли и свеклы.

Отдельно сварите пшено, истолките с рубленым чесноком и добавьте в борщ. Подавайте, разложив по тарелкам тертую свеклу и рубленую зелень. По желанию отдельно подайте рассыпчатую гречневую кашу.

Говяжий суп с клецками, картофелем, морковью и луком «Буковинский»

- ♥ 700 г постной говядины на кости
- ♥ 3 картофелины

♥ 2–3 шт. моркови
♥ 2–3 луковицы
♥ 1 стакан муки
♥ 2 яйца
♥ 1 00 г сливочного масла и немного – для обжарки овощей
♥ любая зелень, лавровый лист, черный перец горошком, чеснок и соль – по вкусу

Говядину залейте холодной водой, доведите до кипения, тщательно снимая пену, уменьшите огонь и поварите около 1 часа. Положите в бульон целиком 1 шт. моркови, 1 луковицу, соль и сварите до готовности. Если выкипело много бульона, влейте в кастрюлю горячую кипяченую воду и поварите еще 30 минут.

Из готового бульона извлеките мясо, морковь и лук. Мясо отделите от костей и нарежьте кусочками. Оставшиеся лук и морковь нашинкуйте, обжарьте на сливочном масле, добавьте в бульон вместе с кусочками мяса, доведите до кипения и сварите клецки. Подавайте, посыпав рубленой зеленью и мелко нарезанным чесноком.

Для клецек сварите картофель в мундире, очистите от кожуры и натрите на мелкой терке. Перемешайте картофель с солью, размягченным сливочным маслом, яйцами, мукой и тщательно вымесите тесто. Скатайте маленькие шарики и опустите их в кипящий суп, положив в него лавровый лист и черный перец горошком. Варите клецки до тех пор, пока они не всплывут, и снимите суп с огня.

Густой суп с картофелем, пшеном и салом «Кулеш»

♥ 150 г сала
♥ 6 картофелин
♥ 1/2 стакана пшена
♥ 2–3 луковицы
♥ 1 1/2-2 л воды
♥ 1 ст. ложка зелени петрушки
♥ 2 ч. ложки соли

В кипящую подсоленную воду всыпьте пшено и сварите до готовности. Добавьте нарезанный мелкими кубиками картофель и поварите 10 минут. Затем заправьте кулеш обжаренным на сале мелко нарезанным луком, образовавшимися при жарке шкварками, зеленью петрушки и прокипятите 5 минут.

Мясная солянка с салом, луком и чесноком «Долгие сборы – короткие хлопоты»

♥ 500 г мяса (вареные или жареные телячьи почки, жареная говядина, вареная свинина и проч.)
♥ 100 г сала
♥ 2–3 луковицы
♥ 2 зубчика чеснока
♥ 2 соленых огурца
♥ 1 ст. ложка каперсов
♥ 1/2 стакана томатной пасты
♥ 1/2 лимона
♥ 2 ст. ложки рубленой зелени укропа или петрушки
♥ мясной бульон, молотый красный и черный перец, соль – по вкусу

Лук мелко нарубите и слегка обжарьте с кубиками сала. Чеснок натрите на мелкой терке. Мясо нарежьте соломкой, смешайте с томатной пастой, красным перцем, солеными огурцами и потушите несколько минут. Затем влейте бульон и поварите 5 минут. Добавьте соль, черный перец, каперсы, чеснок, нарезанный дольками лимон, укроп, петрушку и прокипятите. Подавайте со сметаной.

Уха с картофелем, луком, помидорами и специями «Старинный рецепт из станицы Елизаветинская»

♥ 1 кг любой рыбы
♥ 2–3 картофелины
♥ 2–3 помидора
♥ 1 луковица
♥ зелень укропа, петрушки, перец и соль – по вкусу

Рыбу выпотрошите и удалите жабры. Подготовленную рыбу положите в холодную воду, добавьте крупно нарезанные картофель, лук, помидоры, перец, соль и поварите до готовности. В конце варки положите рубленую зелень укропа и петрушки.

Подавайте отдельно бульон и куски сваренной и политой соленым рыбным бульоном рыбы.

Ерш и окунь с луком, укропом и петрушкой «Щерба»

♥ 400 г ерша
♥ 400 г окуня
♥ 2 луковицы
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ зелень укропа, петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите, выпотрошите и отделите мякоть от костей. Головы и кости залейте холодной водой, добавьте лук, перец, лавровый лист, соль и поварите 2–3 часа на среднем огне, пока не выпарится половина жидкости. Затем процедите через сито, доведите до кипения, положите нарезанное кусочками рыбное филе и сварите до готовности. Подавайте, посыпав рубленой зеленью и заправив сливочным маслом.

Фасолевый суп с картофелем, желтками, сметаной, рассолом и зеленью «Огуречник»

♥ 300 г фасоли
♥ 1–2 соленых огурца
♥ 2–3 картофелины
♥ 1 луковица
♥ 2 желтка
♥ 500 мл огуречного рассола
♥ 200 г сметаны или сливок
♥ 100 г сливочного масла
♥ лавровый лист, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Фасоль замочите на ночь в холодной воде, затем сварите до готовности, сохранив отвар. В отвар долейте воды, положите нарезанный дольками картофель и сварите его до полуготовности. Затем добавьте нарезанные соленые огурцы, обжаренный лук, вареную фасоль, лавровый лист, перец, огуречный рассол, посолите и доведите до готовности. Сняв с огня, заправьте огуречник желтками, растертыми со сливками или сметаной. Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Грибной суп с галушками, картофелем и кореньями «Днепропетровский»

♥ 40 г любых сушеных грибов
♥ 5–6 картофелин

♥ 1 шт. моркови
♥ 1 луковица
♥ 1 корень петрушки
♥ 1 корень пастернака
♥ 1 стакан муки
♥ 1 яйцо
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Из грибов сварите бульон. Картофель нарежьте дольками и поварите 10–15 минут в грибном бульоне. Затем добавьте нарезанные соломкой и слегка обжаренные коренья, морковь, лук, мелко нарезанные вареные грибы, галушки, лавровый лист, перец, соль и поварите все до готовности.

Для галушек муку просейте через сито, влейте четверть стакана воды, добавьте яйцо, соль и замесите крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 1 см и нарежьте квадратиками. По желанию вместо галушек из тонко раскатанного теста сделайте очень маленькие вареники с фаршем из измельченных грибов и сварите их в супе.

Постный суп с луком, капустой, стручками гороха, пастернаком и картофелем «Рецепт XVIII века»

♥1 стакан зеленых стручков гороха
♥2–3 картофелины
♥ 1/ 4кочана капусты
♥1 шт. моркови
♥4–5 крупных луковиц
♥1 корень пастернака
♥ 1–2 зубчика чеснока
♥растительное масло, лавровый лист, любая зелень, перец и соль – по вкусу

Лук сварите на слабом огне, отложив 1 луковицу для обжарки. Затем извлеките лук и положите в полученный бульон нашинкованные капусту, морковь, корень пастернака, нарезанный брусочками картофель и зеленые стручки гороха. Посолите и поварите 15–20 минут. Незадолго до готовности добавьте толченый чеснок, лавровый лист, перец, обжаренный на растительном масле оставшийся лук и рубленую зелень.

Овощной суп

«Харч с гренками»

♥ 300 г овощей (лук, морковь, петрушка, цветная капуста, зеленый горошек)
♥ 1 желток
♥ 4 ст. ложки сметаны
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ зелень укропа и соль – по вкусу

Два ломтика очищенной моркови и дольки лука испеките в духовке на сухой сковороде до появления коричневой корочки и опустите в кипящую воду. Добавьте соль, оставшуюся нарезанную морковь, зелень петрушки, цветную капусту и горошек.

Когда все овощи станут мягкими, печеные овощи извлеките. Суп, если надо, посолите и горячим перелейте в посуду со смесью из сметаны и желтка. Суп размешайте, положите сливочное масло и посыпьте мелко нарезанной зеленью укропа. Подавайте с гренками.

Юшка с фрикадельками, картофелем, зеленью и рисом «По-нашему похлебка»

♥ 800 г картофеля
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 луковица
♥ 1/2 стакана риса
♥ 2 л бульона или воды
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ зелень петрушки и укропа, перец и соль – по вкусу

Для фрикаделек:
♥ 600 г мякоти говядины
♥ 1 луковица
♥ 2 ломтика белого хлеба
♥ 1 яйцо
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

В подсоленный кипящий бульон (воду) положите нарезанный кубиками картофель, промытый рис и сварите почти до готовности Лук и морковь нашинкуйте, обжарьте на сливочном масле и добавьте к картофелю и рису. В конце варки добавьте фрикадельки и прокипятите. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки и укропа.

Для фрикаделек мясо дважды пропустите через мясорубку с хлебом, замоченным заранее и отжатым, и луком. Смесь посолите, поперчите и вбейте яйцо. Полученный фарш тщательно перемешайте, сделайте из него шарики величиной с грецкий орех и разложите их на смазанной растительным маслом сковороде. Запекайте в духовке 5 минут при максимальной температуре.

Мясная юшка с капустой, картофелем, сельдереем, помидорами и салом «Хортицкая»

- ♥ 500 г говядины с костью
- ♥ 1/2 кочана капусты
- ♥ 6 картофелин
- ♥ 2 шт. моркови
- ♥ 3 помидора
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 1/2 корня сельдерея
- ♥ 1 ст. ложка топленого сала
- ♥ 4 ст. ложки сметаны
- ♥ лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Из мяса сварите бульон и процедите его. Морковь, корни петрушки, сельдерея и лук нашинкуйте и обжарьте на сале. В кипящий бульон положите нарезанный дольками картофель и поварите 10–15 минут.

Затем добавьте нарезанную квадратиками капусту и доведите до кипения. Положите обжаренные овощи, нарезанные дольками помидоры, перец, соль, лавровый лист и поварите все еще 5–7 минут. Подавайте со сметаной.

Юшка с говядиной, телятиной, курятиной, ветчиной, кореньями и желтками «Переяславская»

- ♥ 200 г говядины
- ♥ 200 г телятины
- ♥ 200 г курятины
- ♥ 200 г ветчины
- ♥ 100 г белого хлеба
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 1 луковица

♥ 1 корень петрушки
♥ 1/2 корня сельдерея
♥ 1/2 стакана сметаны
♥ 2 желтка
♥ 2 л бульона
♥ 100 г сливочного масла
♥ зелень петрушки, душистый и горький перец, соль – по вкусу

Говядину и телятину отделите от костей, кости измельчите, залейте холодной водой и поварите вместе с курятиной. Сваренную курятину извлеките из бульона, отделите мясо от костей, кости продолжайте варить вместе с другими костями 2–3 часа. Спустя это время бульон процедите.

Сваренное куриное мясо смешайте с телятиной, говядиной, ветчиной, нарезанными морковью, корнями петрушки и сельдерея. Смесь 2 раза пропустите через мясорубку с мелкой решеткой. Полученную массу обжарьте на части сливочного масла, добавьте размоченный в бульоне хлеб, тщательно перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку.

Массу положите в процеженный бульон, посолите, добавьте душистый и горький перец и поварите все несколько минут. Затем заправьте сметаной, смешанной с желтками и оставшимся сливочным маслом. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Юшка с почками, грибами, солеными огурцами, овощами и желтком «Кумушкина»

♥ 600 г говяжьих почек
♥ 6 шт. сушеных грибов
♥200 г капусты
♥500 г картофеля
♥1 шт. моркови
♥1 луковица
♥2 соленых огурца
♥1 желток
♥1 ч. ложка муки
♥8 стаканов смеси из грибного бульона и воды
♥8 ст. ложек сливочного масла
♥перец и соль – по вкусу

Почки очистите от пленок, жира и вымочите 2–3 часа в

холодной воде, несколько раз меняя воду. Спустя это время положите вымоченные почки в горячую воду, вскипятите, откиньте на дуршлаг, промойте холодной водой и сварите. Готовые почки нарежьте тонкими ломтиками поперек волокон. Огурцы натрите на крупной терке и поварите в небольшом количестве воды.

Промытые сушеные грибы залейте холодной водой и сварите до готовности, промойте и нарежьте соломкой. Грибной бульон процедите, доведите до кипения, положите нарезанный кубиками картофель и поварите 5–7 минут. Затем добавьте нарезанную квадратиками капусту, доведите до кипения и поварите все 10–15 минут.

Спустя это время положите нарезанные ломтиками вареные почки, грибы, обжаренные на сливочном масле с добавлением муки нашинкованные морковь, лук, разведенные грибным бульоном припущенные огурцы и поварите все еще 7-10 минут. В конце варки добавьте соль и перец. Подавайте, заправив желтком, смешанным со сметаной.

Юшка с потрохами птицы, картофелем, корнем петрушки, укропом и сметаной «Панська»

- ♥ 500 г потрохов птицы
- ♥ 500 г картофеля
- ♥ 1 шт. небольшой моркови
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 небольшой корень петрушки
- ♥ 2 ст. ложки муки
- ♥ 250 г сметаны
- ♥ $^1/_2$пучка укропа
- ♥ 100 г сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Сварите бульон из потрохов птицы и процедите его. Положите в бульон нарезанный дольками картофель, слегка обжаренные на части сливочного масла нашинкованные морковь, корень петрушки, лук и сварите до готовности. Юшку заправьте обжаренной на оставшемся масле мукой и сметаной. Подавайте, посыпав рубленой зеленью укропа.

Рыбная юшка с морковью, луком и корнем петрушки «Чигиринская»

♥ 1 кг любой рыбы
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 небольшой корень петрушки
♥ 1 луковица
♥ лавровый лист, перец и соль – по вкусу

В кипящую воду положите нашинкованные морковь, корень петрушки, лук и сварите до готовности. Затем добавьте нарезанную кусками очищенную рыбу, посолите, поперчите и поварите 45 минут. Перед тем как снять юшку с огня, положите лавровый лист.

Подавайте с мелко нарезанной зеленью петрушки.

Грибная юшка с фрикадельками из рыбы, картофелем, луком и зеленью «Хаджибеевская»

♥ 7 шт. сушеных грибов
♥ 5 картофелин
♥ 1 луковица
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ любая зелень, перец и соль – по вкусу

Для фрикаделек:
♥ 300 г филе любой рыбы
♥ 1 луковица
♥ 1 яйцо
♥ перец и соль – по вкусу

Сушеные грибы промойте, залейте холодной водой и сварите. Готовые грибы извлеките из бульона, сохранив его, мелко нарежьте и обжарьте с нашинкованным луком на сливочном масле. В грибной бульон положите нарезанный дольками картофель, обжаренные грибы, лук, посолите, поперчите и поварите 10 минут. Спустя это время добавьте фрикадельки, рубленую зелень и прокипятите.

Для фрикаделек рыбное филе и лук 2 раза пропустите через мясорубку, добавьте взбитое яйцо, посолите и поперчите. Полученную массу тщательно взбейте, сделайте фрикадельки и сварите их в кипящей подсоленной воде.

Юшка с галушками, картофелем, луком и салом «Кировоградская»

♥ 2 л мясного бульона
♥ 5 картофелин
♥ 2 луковицы
♥ 100 г сала
♥ перец и соль – по вкусу

Для галушек:
♥ 1 1/3 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/2 стакана воды
♥ соль – по вкусу

В кипящий мясной бульон положите нарезанный кубиками картофель, через 5 минут добавьте галушки. Поварите на среднем огне около 1 0 минут, затем посолите, поперчите и заправьте салом, обжаренным с мелко нарезанным луком.

Для галушек замесите тесто, смешав муку с яйцом, солью и водой. Раскатайте его в пласт толщиной 2 см и нарежьте квадратиками со стороной 1,5 см.

Картофельная юшка с зеленым горошком, желтками, корнем петрушки и сливками «Павлоградская»

♥ 700 г картофеля
♥ 1/2 стакана зеленого горошка
♥1 шт. моркови
♥1 луковица
♥1 корень петрушки
♥2 желтка
♥ 1/2 стакана сливок
♥3 ст. ложки сливочного масла
♥зелень петрушки или укропа и соль – по вкусу

Морковь, корень петрушки, лук нарежьте мелкими кубиками и обжарьте на сливочном масле. В кипящую воду положите нарезанный кубиками картофель, дайте закипеть, добавьте обжаренные овощи и поварите все 15 минут.

В конце варки положите зеленый горошек, посолите и, сняв с огня, заправьте смесью из сливок с желтками. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Перловая юшка с грибами, картофелем, зеленью и свекольным квасом

«Лисичанская»

♥ 100 г сушеных грибов
♥ 1/ 2стакана перловой крупы
♥ 500 г картофеля
♥ 1 шт. моркови
♥1 луковица
♥1 корень петрушки
♥1 ст. ложка муки
♥1 стакан свекольного кваса
♥3 ст. ложки сливочного масла
♥зелень петрушки, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Для свекольного кваса:
♥ 1 кг очищенной свеклы
♥ 2–3 зубчика чеснока
♥ 1 корка черного хлеба

Грибы промойте, залейте 8 стаканами холодной воды и сварите до готовности. Сваренные грибы промойте, нарежьте мелкими кубиками, отвар процедите. В кипящий грибной отвар положите нарезанный кубиками картофель и поварите 10 минут.

Затем добавьте сваренную отдельно перловую крупу, обжаренные на сливочном масле с добавлением муки нарезанные мелкими кубиками морковь, корень петрушки и мелко нарезанный лук. Положите подготовленные грибы, перец, соль, лавровый лист, влейте свекольный квас и поварите все 5–7 минут. Подавайте со сметаной, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Для свекольного кваса свеклу нарежьте, положите в банку и залейте холодной кипяченой водой. Добавьте чеснок, корку черного хлеба, накройте и поставьте в теплое место на 4–5 дней. Готовый квас процедите, перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

Гороховая юшка с салом, петрушкой, морковью и луком «Мариупольская»

♥ 1/ 2стакана гороха
♥ 50 г сала
♥ 4 картофелины
♥ 1/ 2шт. моркови
♥ 1 луковица

♥ 1/ 2корня петрушки
♥ 3 лавровых листа
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 ст. ложка измельченной зелени петрушки
♥ 3 горошины душистого перца

Горох замочите на 3–4 часа и сварите до полуготовности. Затем добавьте нарезанный кубиками картофель и все немного поварите. Положите нашинкованные и слегка обжаренные корень петрушки, морковь и лук, лавровый лист, душистый перец, соль и сварите все до готовности. За 3–5 минут до конца варки заправьте юшку слегка обжаренным нарезанным на кубики салом и обжаренной мукой. Подавайте, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки.

Говядина с пшеном, луком, картофелем и морковью «Популярный капустняк»

♥ 300 г говяжьего гуляша
♥ 200 г квашеной капусты
♥ 3 картофелины
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 луковица
♥ 2 ст. ложки пшена
♥ 2 л 500 мл воды
♥ 1 лавровый лист
♥ 1 щепотка сушеной или свежей зелени петрушки и укропа
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ соль – по вкусу

Мясо нарежьте на средние по величине кусочки поперек волокон, положите в холодную воду и дайте закипеть. Затем уменьшите огонь, снимите пену и поварите 1,5–2 часа на слабом огне под крышкой. Спустя это время долейте воды до первоначального объема и положите квашеную капусту.

Добавьте морковь, нарезанную колечками толщиной 1 см. Через 15–20 минут положите нарезанный мелкими кубиками картофель. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до прозрачности, добавьте в суп, посолите и всыпьте пшено.

Затем положите лавровый лист, зелень петрушки и укропа. Накройте кастрюлю крышкой и поварите суп 7-10 минут на слабом огне до готовности пшена.

Свинина с квашеной капустой, картофелем, салом и

пшеном «Задунайский капустняк»

♥400 г свинины
♥ 50 г сала
♥ 600 г квашеной капусты
♥ 400 г картофеля
♥ 2 луковицы
♥ 2 шт. моркови
♥2 корня петрушки
♥2 корня пастернака
♥2 корня сельдерея
♥3 ст. ложки пшена
♥2 ст. ложки сливочного масла
♥2 лавровых листа
♥2 горошины душистого перца
♥ зелень петрушки, растительное масло и соль – по вкусу

Свинину сварите, посолив в конце варки, извлеките из бульона, остудите и нарежьте порционными кусками. Отжатую от рассола квашеную капусту потушите до полуготовности, добавляя растительное масло и бульон из-под свинины.

Нарезанные соломкой корни петрушки, сельдерея, морковь и лук слегка обжарьте на масле, отложив четверть луковицы. Сало пропустите через мясорубку, разотрите в ступке вместе с нарезанной четвертью луковицы, зеленью петрушки и промытым пшеном.

В процеженный бульон (1,5 л) положите нарезанный кубиками картофель, поварите 10–15 минут, добавьте подготовленную капусту, растертое сало с пшеном и зеленью, лавровый лист, перец, слегка обжаренные коренья и поварите до готовности. Разложите по тарелкам порционные куски свинины и залейте заправленным бульоном. Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Квашеная капуста с белыми грибами, картофелем, салом и кореньями «Грибной капустняк»

♥ 3 стакана квашеной капусты
♥ 6 белых грибов
♥ 50 г сала
♥ 6 картофелин
♥ 3 луковицы

♥ 1 шт. моркови
♥ 1 корень петрушки
♥ 1 корень сельдерея
♥ 1 белая часть лука-порея
♥ 2 ст. ложки пшена
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ 4 ст. ложки сметаны
♥ 2 ст. ложки топленого масла или сала
♥ любая зелень, чеснок, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Грибы тщательно промойте, сварите в слегка подсоленной воде, извлеките из бульона, остудите и нашинкуйте. Отжатую от рассола квашеную капусту потушите до готовности с сахаром и грибным бульоном, периодически подливая бульон и помешивая, чтобы капуста не пригорела. Лук, морковь, коренья нашинкуйте соломкой и обжарьте на части сала.

В кипящий грибной бульон положите пшено, нарезанный дольками картофель и поварите при слабом кипении 10–12 минут. Добавьте тушеную квашеную капусту и доведите все до кипения. Затем положите вареные грибы, обжаренные овощи, заправьте растертым с солью и измельченным чесноком салом, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист, дайте закипеть и снимите с огня. Подавайте со сметаной, посыпав рубленой зеленью.

Вторые блюда

Свиная корейка с капустой, горчицей и зеленым луком «Кишеня – карман»

♥ 4 куска свиной корейки
♥ 1 стакан тонко нашинкованной капусты
♥ 4 стебля зеленого лука
♥ 1 ч. ложка горчицы
♥ 1 ст. ложка измельченного укропа
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ соль – по вкусу

Корейку зачистите от сала и сделайте надрез с внутренней стороны от кости до середины куска. Образовавшийся карман смажьте горчицей. Капусту обжарьте в течение 5–7 минут в сливочном масле на слабом огне. Лук измельчите, добавьте к капусте вместе с укропом, солью и обжарьте все еще 10–15 минут.

Полученным капустным фаршем начините мясо и обжарьте его в растительном масле на сильном огне по 2–3 минуты с каждой стороны. Затем запекайте в духовке 10–15 минут при температуре 200 °С.

Свинина с сельдью «Смаженина»

♥ 500 г мякоти свинины
♥ филе 1 сельди
♥ 2 ломтика белого хлеба
♥ 1 яйцо
♥ 1/2 ст. ложки сливочного масла
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Для сметанного соуса:
♥ 1/2 стакана сметаны
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 стакан мясного бульона или овощного отвара
♥ 1 1/2 ст. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Мясо куском обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки, сделайте надрезы и положите в них фарш. Подготовленное мясо уложите в сотейник, смазанный растительным маслом, и доведите в духовке до готовности, периодически вливая бульон или воду. Незадолго до готовности залейте мясо сметанным соусом.

Для фарша филе сельди вымочите, измельчите и смешайте с замоченным белым хлебом, взбитым яйцом, сливочным маслом, перцем и солью. Полученную массу тщательно вымесите.

Для сметанного соуса муку слегка обжарьте в 1 ст. ложке сливочного масла, разведите горячим мясным бульоном или овощным отваром, добавьте сметану и поварите на слабом огне 5-10 минут. По окончании варки положите в соус соль, оставшееся сливочное масло и тщательно перемешайте.

Запеченная свинина с картофельными оладьями «Смаженина по-гуцульски»

♥ 1 кг свинины
♥ 1 кг картофеля
♥ 3 яйца
♥ 1–2 луковицы
♥ 2–3 ст. ложки томатного соуса
♥ 500 мл мясного бульона
♥ 1 пучок петрушки
♥ 100 г свиного жира
♥ перец и соль – по вкусу

Для теста:
♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо ♥100 мл воды

Свинину нарежьте кусочками, отбейте, посолите, поперчите и обжарьте. Картофель натрите на крупной терке, добавьте яйца, соль и тщательно перемешайте. Полученную массу выкладывайте ложкой на сковороду с частью разогретого жира, разровняйте, обжарьте до золотистого цвета, переверните и обжарьте оладьи с другой стороны.

Лук нашинкуйте и обжарьте с томатным соусом на оставшемся жире. Уложите в горшок для запекания оладьи из картофеля, поверх них – мясо с луком. Залейте все мясным бульоном и посыпьте рубленой петрушкой.

Залепите горшок тестом и смажьте тесто взбитым яйцом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Для теста просейте муку, сделайте в ней углубление и влейте в него

воду. Тщательно перемешайте и замесите крутое тесто.

Жаркое со свининой, копченым салом и галушками «По-степному»

♥ 4 куска постной свинины по 150 г
♥ 4 куска копченого сала по 30 г
♥ 1 луковица
♥ 1 стакан муки
♥ 1 яйцо
♥ 60 г смальца для жарки
♥ красный молотый перец и соль – по вкусу

Куски мяса и сала надрежьте по краям в виде гребня, обжарьте в смальце и переложите в другую посуду. На оставшемся жире подрумяньте мелко нарезанный лук, поперчите его, влейте 1 00 мл кипятка, положите обжаренное мясо, посолите и потушите под крышкой почти до готовности.

Из муки и яйца замесите крутое тесто и, отщипывая небольшие кусочки-галушки, потушите их вместе с мясом до готовности. Подавайте с образовавшимися при жарке шкварками.

Свинина с оладьями «Львівські ковбаски»

♥ 400 г свинины
♥ 100 г сала
♥ 1/ 2стакана молока или воды
♥ 1–2 яйца
♥ растительное масло, панировочные сухари, перец и соль – по вкусу

Для оладий:
♥1 стакан муки
♥ 1 яйцо
♥ 2 стакана молока
♥ 1 ч. ложка дрожжей
♥ 1/ 3стакана сахара
♥ растительное масло – по вкусу

Свинину пропустите через мясорубку, добавьте нарезанное мелкими кубиками сало, влейте молоко или воду, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Из полученной массы сделайте колбаски, обваляйте их в панировочных сухарях и

обжарьте на растительном масле до готовности. Подавайте с оладьями.

Для оладий смешайте треть нормы муки с дрожжами, растертыми с 1 ч. ложкой сахара и молоком. Все тщательно перемешайте и поставьте на 1 час в теплое место. Затем добавьте растертые с оставшимся сахаром желтки, взбитые в пену белки, остаток муки и соль.

Полученную смесь перемешайте до получения однородной массы и дайте тесту еще раз подняться. Подошедшее тесто выкладывайте ложкой на разогретую сковороду с растительным маслом и обжарьте оладьи с обеих сторон под крышкой.

Свинина с салом, картофелем, грибами и чесноком «Печеня по-житомирски»

- ♥ 500 г свинины
- ♥ 100 г сала
- ♥ 10 картофелин
- ♥ 3 луковицы
- ♥ 2 шт. моркови
- ♥ 5 шт. сушеных грибов (около 50 г)
- ♥ 3–5 зубчиков чеснока
- ♥ 2 ст. ложки томатной пасты
- ♥ 2 лавровых листа
- ♥ 5–6 горошин черного перца
- ♥ соль – по вкусу

Свинину нарежьте крупными кусками, обжарьте на половине нормы сала до образования румяной корочки, затем добавьте томатную пасту и потушите. Картофель и морковь нарежьте кубиками, обжарьте на оставшемся сале, смешайте с нарезанным кольцами луком, посолите и поперчите. Грибы замочите в теплой воде, сварите в стакане воды, затем мелко нарежьте и еще раз поварите (бульон должен уварится на половину объема).

Подготовленные овощи и свинину слоями уложите в кастрюлю, первым и последним слоем положив овощи, залейте грибным бульоном, добавьте нарезанные грибы, лавровый лист и потушите все до готовности. Перед подачей посыпьте мелко нарезанным чесноком, накройте кастрюлю крышкой и дайте настояться 3–4 минуты.

Свиная грудинка со свеклой, луком и свекольным квасом «Шпундра»

♥ 500 г свиной грудинки
♥ 1–2 ст. ложки топленого сала
♥ 4–5 шт. свеклы
♥ 3 луковицы
♥ 1 стакан свекольного кваса
♥ 1 ст. ложка муки

Для свекольного кваса:
♥ 1 кг очищенной свеклы
♥ 2–3 зубчика чеснока
♥ 1 корка черного хлеба

Нарезанную небольшими кусочками свиную грудинку обваляйте в муке и обжарьте на сале вместе с нарубленным луком. Затем переложите все в кастрюлю, смешайте с нарезанной кусочками свеклой, залейте свекольным квасом и потушите до готовности.

Для свекольного кваса свеклу нарежьте, положите в банку и залейте холодной кипяченой водой. Добавьте чеснок, корку черного хлеба, накройте и поставьте в теплое место на 4–5 дней. Готовый квас процедите, перелейте в бутылку и храните в холодильнике.

Свиной желудок с грудинкой, фаршем, луком и пряностями «Кендюх»

♥ 1 свиной желудок
♥ 500 г жирной грудинки
♥200 г свиного фарша
♥2 яйца
♥ 3 луковицы
♥ чеснок, майоран, душистый перец горошком, черный молотый перец и соль – по вкусу

Свиной желудок несколько раз промойте в холодной, а затем в горячей воде. Из жирной свиной грудинки удалите кости, мякоть нарежьте мелкими кубиками, добавьте свиной фарш, яйца, мелко нарезанный репчатый лук, приправьте пряностями и аккуратно перемешайте. Подготовленным фаршем начините свиной желудок и зашейте отверстие. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Свинина с овощами и гречневой крупой «Кулешка»

♥ 500 г филе свинины
♥ 1 стакан гречневой крупы
♥ 3 луковицы
♥ 2 шт. моркови
♥ 2 стакана бульона
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Свинину нарежьте кубиками и обжарьте на небольшом количестве растительного масла. Лук и морковь нашинкуйте и вместе с гречневой крупой добавьте к мясу. Влейте горячий бульон и потушите под крышкой до готовности.

Свиная грудинка с луком, салом, хлебом и свекольным квасом «Верещака»

♥ 400 г свиной грудинки
♥ 100 г сала
♥ 1 луковица
♥ лист лавровый, перец и соль – по вкусу
♥ 3–4 ломтика белого хлеба
♥ свекольный квас, горький и душистый перец, соль – по вкусу

Свиную грудинку нарубите на куски, натрите солью, обжарьте на сале и переложите в кастрюлю. Влейте воду, свекольный квас (рецепт «Шпундра», с. 69), запеченный и измельченный лук. Кастрюлю поставьте на средний огонь и сварите до готовности. Затем положите тертый хлеб, соль, размешайте и доведите до кипения. Подавайте немедленно.

Котлеты из свинины с капустой «По-козацькі»

♥ 500 г полужирной свинины
♥ 2 луковицы
♥ 1–2 зубчика чеснока
♥ 60 г белого хлеба
♥ 150 г капусты
♥ 50 мл молока

♥ 1–2 яйца
♥ панировочные сухари, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Свинину нарежьте кусочками и вместе с капустой, луком, чесноком и хлебом, замоченным в молоке и отжатым, пропустите через мясорубку. Полученную массу посолите, поперчите и тщательно взбейте миксером. Сделайте котлеты, обмакните во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле до золотистого цвета.

Говядина с помидорами, фасолью, вином и сладким перцем «Душенина душевная»

♥ 250 г говядины (филей, бедро)
♥ 2–3 помидора
♥ 250 г фасоли
♥ 1 рюмка сухого красного вина
♥ 3 ст. ложки растительного масла
♥ 1–2 луковицы
♥ 1 красный сладкий перец
♥ молотый красный перец и соль – по вкусу

Фасоль замочите на ночь и сварите. Нарубленный лук слегка обжарьте на растительном масле, добавьте нарезанное мелкими кубиками мясо и мелко нарезанный сладкий перец. Влейте немного горячей воды, посолите, поперчите и потушите на слабом огне под крышкой. Затем добавьте фасоль, нарезанные дольками помидоры и потушите все еще 10 минут. Спустя это время влейте вино и прогрейте блюдо 5 минут.

Говядина с салом, картофелем и солеными огурцами «Завиванец по-ужгородски»

♥ 1 кг говядины
♥ 100 г сала
♥ 4 сваренных вкрутую яйца
♥ 1 яйцо
♥ 2 ст. ложки топленого сала
♥ 1 соленый огурец
♥ 1–2 картофелины
♥ 2 ст. ложки муки
♥ мясной бульон, перец и соль – по вкусу

Из мякоти говядины приготовьте 4 плоских куска величиной с ладонь, очистите их от пленок, отбейте, посолите и поперчите. На каждый кусок мяса положите несколько ломтиков соленого огурца, вареного яйца, полоски сала и нарезанный соломкой картофель. Сверните рулетом, перевяжите кулинарной нитью, обмакните в взбитом яйце и обваляйте в муке.

Полученные рулеты обжарьте на топленом сале, переложите в кастрюлю, залейте бульоном так, чтобы мясо было полностью им покрыто, и потушите до готовности. Подавайте, освободив от ниток, с тушеным картофелем, полив его образовавшимся при тушении соусом.

Говядина с капустой, луком, помидорами и салом «Волынские крученики»

- ♥ 500 г говядины
- ♥ 80-100 г сала
- ♥ 1/ 2кочана капусты
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 помидор
- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ 1 ч. ложка 9 %-ного уксуса
- ♥ 1–2 ст. ложки растительного масла
- ♥ сахар и соль – по вкусу

Мясо нарежьте на порционные куски, тщательно отбейте и посолите. Капусту нашинкуйте, посолите, поперчите, уложите ее на ломтики мяса, сверните рулетом, перевяжите ниткой, обваляйте в муке и обжарьте на растительном масле. Затем уложите крученики в сотейник, покройте их тонкими ломтиками сала, добавьте уксус, дольки помидора, лука, залейте водой или бульоном и потушите до готовности. Подавайте, полив образовавшимся при тушении соусом.

Тушеная говядина с черносливом, луком, томатной пастой, гвоздикой и корицей «Дуже гарна»

- ♥ 1 кг говядины
- ♥ 500 г чернослива
- ♥ 2 луковицы
- ♥ / стакана томатной пасты
- ♥ 2 ст. ложки муки

♥ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
♥ 5 бутонов гвоздики
♥ 3 ст. ложки растительного масла
♥ корица, сахар и соль – по вкусу

Мясо нарежьте кусками, посолите и обжарьте на растительном масле до образования румяной корочки. Затем переложите в сотейник, добавьте обжаренную на растительном масле томатную пасту и слегка обжаренный лук. Влейте немного бульона и потушите все около 30 минут.

Муку слегка обжарьте, разведите бульоном, вместе с промытым черносливом положите к мясу и потушите все до готовности. Затем добавьте уксус, корицу, гвоздику, сахар и потушите все еще 15–20 минут. Подавайте, полив образовавшимся при тушении соусом.

Котлеты из говядины с салом, картофелем, чесноком и солеными огурцами «По-настоящему полтавские»

♥ 600 г говядины
♥ 50 г сала
♥ 10 картофелин
♥ 2 соленых огурца
♥ 4 зубчика чеснока
♥ 2–4 ст. ложки воды
♥ 3 ст. ложки молотых сухарей
♥ 4 ст. ложки топленого сала
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ зелень укропа, перец и соль – по вкусу

Говядину нарежьте небольшими кусочками, сало – кубиками и дважды пропустите все через мясорубку. Смесь посолите, поперчите, добавьте растертый с солью измельченный чеснок, тщательно перемешайте, влейте холодную воду и взбейте до получения пышной массы.

Из полученной массы сделайте котлеты по 2 на порцию, обваляйте в молотых сухарях и обжарьте на топленом сале с обеих сторон до образования золотистой корочки. Доведите котлеты до готовности в духовке.

Для гарнира одинаковый по величине картофель сварите в мундире, очистите, нарежьте кружками и обжарьте на растительном масле. Подавайте котлеты с картофелем, полив маслом, на котором они жарились, посыпав рубленой зеленью

укропа и украсив кружками соленых огурцов.

Шницель из телятины по-одесски «Французский бульвар»

- ♥ 400 г телятины
- ♥ 60 г нутряного сала
- ♥ 2 яйца
- ♥ 50 г любого тертого сыра
- ♥ 50 г хлебных крошек
- ♥ 1/ 2стакана молока
- ♥ 2–3 ст. ложки топленого масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Телятину пропустите через мясорубку и тщательно взбейте деревянной ложкой, небольшими порциями добавляя молоко. Полученную массу разделайте на тонкие лепешки, смочите их во взбитом яйце и обваляйте в крошках хлеба, смешанных с тертым сыром.

Подготовленные шницели обжарьте на топленом масле. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом, с любым овощным или крупяным гарниром, картофельным пюре, отварным или жареным картофелем.

Телятина с вишней и корицей «Південна – южная»

- ♥ 500 г телятины
- ♥ 150–160 г вишни
- ♥ 50–60 г растительного масла
- ♥ 1/ 2ст. ложки муки
- ♥ 200 мл бульона
- ♥ 50 мл вишневого сока
- ♥ корица и соль – по вкусу

В куске телятины вдоль волокон сделайте глубокие надрезы ножом, нашпигуйте мясо вишней без косточек и посолите. Положите телятину в разогретый сотейник, полейте растительным маслом, посыпьте корицей и обжарьте в духовке до полуготовности.

Затем добавьте вишневый сок, обжаренную муку, влейте бульон и потушите до готовности. Подавайте с овощными салатами, нарезав порционными кусками и полив соусом, в котором телятина тушилась.

Биточки с рисом, сметаной и сыром «Казаки-разбойники»

♥ 600–700 г любого фарша
♥ 1–1 1/2 стакана риса
♥ 1 стакан сметаны
♥ 3–4 ст. ложки томатной пасты
♥ 2–3 ст. ложки сливочного масла
♥ растительное масло, любой тертый сыр, перец и соль – по вкусу

Из фарша сделайте небольшие биточки по 2–3 штуки на порцию и обжарьте их с обеих сторон на растительном масле. Рис припустите, заправьте сливочным маслом и обжаренной на растительном масле томатной пастой.

В смазанную растительным маслом форму уложите подготовленный рис, сделайте в нем углубления, положите в них биточки, полейте сметаной и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Мясные шарики с жареным луком «Толченики»

♥ 150 г телятины или говядины
♥ 1 луковица
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку с мелкой решеткой, затем истолките в ступке, добавьте муку, соль, перец и растительное масло. Полученную массу тщательно вымесите, сделайте из нее шарики и сварите их в подсоленной воде. Подавайте, посыпав жареным луком, с любым гарниром.

Печеночные оладьи «Бабусины»

♥ 300 г печени
♥ 1 яйцо
♥ 1 ст. ложка муки
♥ растительное масло, молоко, перец и соль – по вкусу

Печень на 2 часа залейте молоком, очистите от пленок и пропустите через мясорубку. Смешайте с желтком и мукой, посолите и тщательно перемешайте. Белок взбейте в крепкую пену и осторожно введите в печеночную массу.

Смесь выкладывайте ложкой на сковороду с кипящим растительным маслом и слегка обжарьте с обеих сторон. Подавайте с жареным картофелем.

Запеканка с копченым беконом, грибами, пшеном и мятой «Народная»

♥ 1 кг любых грибов
♥ 100 г копченого бекона
♥ 1–2 луковицы
♥ 350 г пшена
♥ листочки мяты, сливочное масло или сало и соль – по вкусу

Грибы крупно нарежьте и обжаривайте около 2 минут вместе с нарезанным кубиками копченым беконом на сливочном масле или на сале. Затем добавьте нашинкованный лук и обжаривайте все еще 1 минуту.

Пшено промойте в теплой воде, откиньте на сито и поварите до полуготовности около 45 минут. Затем положите к пшену смесь из жареных грибов, бекона и лука, посолите и перемешайте. Полученную массу уложите в форму для выпечки. Запекайте в духовке 45–60 минут при температуре 180 °С. Запеканка должна получиться сухой и хрустящей. Подавайте, посыпав мелко нарезанными листочками мяты.

Запеченная баранина с яйцами, сыром, баклажанами, кабачками и сметаной «Шосткинская»

♥ 600 г баранины
♥ 600 г кабачков и баклажанов
♥ 2–3 ст. ложки муки
♥ 4 яйца
♥ 1 стакан сметаны
♥ 2 ст. ложки любого тертого сыра
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ любая зелень, перец и соль – по вкусу

Баранину обжарьте или потушите. Кабачки, баклажаны нарежьте ломтиками, посолите, обваляйте в муке и обжарьте. На сковороду, смазанную 1 ст. ложкой сливочного масла, положите баранину и поверх нее – овощи.

Сметану смешайте с яйцами, солью, тертым сыром и уложите поверх овощей. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте в сковороде, полив оставшимся растопленным маслом и посыпав рубленой зеленью.

Баранина в горшочках с черносливом и пряностями «От чернобровой Оксаны»

- ♥ 600 г баранины
- ♥ 1 стакан чернослива
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 1 ст. ложка 3 %-ного уксуса
- ♥ 1 ст. ложка томатной пасты
- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ 1 ч. ложка корицы
- ♥ 1 ч. ложка гвоздики
- ♥ 2 ст. ложки растительного масла
- ♥ соль – по вкусу

Баранину нарежьте небольшими кусками, посолите, положите на сковороду с разогретым растительным маслом и обжарьте. Затем переложите в порционные горшочки, добавьте нашинкованный лук и томатную пасту. Залейте все небольшим количеством бульона и потушите 20–30 минут в духовке.

Спустя это время положите промытый чернослив и обжаренную муку. Доведите в духовке до готовности при средней температуре. За 10–15 минут до готовности добавьте уксус, пряности и сахар.

Баранья грудинка в кляре с морковью, петрушкой и луком-пореем «Хотинская»

- ♥ 600 г бараньей грудинки
- ♥ / 2шт. моркови
- ♥ 1/ 2корня петрушки
- ♥ 1/ 2стебля лука-порея
- ♥ 1 ст. ложка молотых сухарей

♥ 6 ст. ложек топленого сала
♥ любая зелень, перец и соль – по вкусу

Для кляра:
♥3 ст. ложки молока
♥ 1 яйцо
♥ I ст. ложка муки

Баранью грудинку сварите с морковью, корнем петрушки, луком-пореем, извлеките из бульона, освободите от костей, положите на ровную поверхность, накройте разделочной доской с грузом и оставьте на 30–40 минут. Подготовленную грудинку нарежьте по одному куску на порцию, посыпьте солью, перцем, обмакните в кляре, обваляйте в сухарях и обжарьте в большом количестве топленого сала до образования золотистой корочки.

Готовую грудинку переложите в форму и поместите на 5 минут в горячую духовку. Подавайте, посыпав рубленой зеленью, с жареным картофелем или тушеной капустой.

Баранина с яблоками, изюмом и портвейном в горшочках «Рогатинская»

♥ 600 г бараньей грудинки
♥ 1,2 кг картофеля
♥ 2 яблока
♥ 1 луковица
♥ 80 г изюма
♥ 1 ст. ложка томатной пасты
♥ 1 1/2 ст. ложки муки
♥ 50 г сметаны
♥ 1–2 ст. ложки портвейна
♥ 4 ст. ложки топленого масла
♥ соль – по вкусу

Для теста:
♥ 2 1/2 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 2–3 ст. ложки воды

Баранью грудинку нарубите на куски (по 2 на порцию), посолите, обжарьте, залейте смесью из сметаны и томатной пасты и потушите 8-10 минут. Картофель нарежьте дольками и обжарьте. Яблоки очистите от сердцевины и нарежьте дольками.

В порционные горшочки положите по 2 куска мяса, обжареный картофель, влейте соус, в котором мясо тушилось, добавьте промытый изюм, яблоки и вино. Из муки, яиц и воды замесите крутое тесто, раскатайте его, нарежьте на квадраты и накройте тестом горшочки. Запекайте в сильно разогретой духовке 8-10 минут.

Рубец с картофелем, петрушкой, пшеном и кориандром «Красень»

- ♥ 500 г рубца
- ♥ 1–2 картофелины
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 2 ст. ложки пшена
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 1/2 стакана бульона
- ♥ 2 ст. ложки муки
- ♥ 1 ст. ложка сухарей
- ♥ 1/2 ч. ложки кориандра
- ♥ 3 ст. ложки растительного масла
- ♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Тщательно очищенный рубец выдержите в холодной воде 5–8 часов, дважды сменив ее. Затем рубец промойте, сварите до готовности, посолив в конце варки, добавьте кориандр и нарежьте мелкими кусочками. Лук, морковь, корень петрушки и картофель нарежьте соломкой, немного обжарьте на растительном масле, добавьте слегка обжаренную муку, тщательно перемешайте и разведите бульоном.

В полученную смесь положите подготовленный рубец, промытое пшено, накройте крышкой и потушите до готовности. Затем посолите, поперчите, смешайте с взбитым яйцом, уложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и полейте растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Жареная утка с квашеной капустой «Тетя Утя»

- ♥ 1 тушка утки
- ♥ 4 стакана квашеной капусты

♥ 5 луковиц
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 белая часть лука-порея
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 стакан бульона
♥ 1–2 ст. ложки сметаны
♥ 4–5 ст. ложек топленого сала
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Обработанную утку помойте, обсушите, уложите ножки в отверстия, сделанные в брюшке, крылышки заверните за спинку. Тушку натрите солью, смажьте сметаной и уложите в форму. Запекайте в духовке, поливая выделяющимся соком, до образования золотистой корочки.

Квашеную капусту отожмите и потушите в казанке на топленом сале, подливая бульон или горячую воду и помешивая, чтобы капуста не пригорела. В конце тушения добавьте к капусте сахар, обжаренные на растительном масле мелко нарезанные лук, морковь и тщательно перемешайте. Готовую утку разрежьте на куски по 1–2 на порцию. Подавайте с тушеной капустой, полив соком, образовавшимся при запекании утки.

Фаршированные сухарями цыплята «Сумские»

♥ 1 кг цыплят
♥ 2 стакана молотых сухарей
♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана молока
♥ 1 стакан сметаны
♥ 200 г сливочного масла
♥ растительное масло, зелень укропа, петрушки и соль – по вкусу

Цыплят промойте под холодной водой и обсушите салфеткой. Для начинки три четверти нормы сухарей смешайте с взбитыми яйцами, размягченным сливочным маслом (оставив немного для смазывания), молоком, мелко нарезанной зеленью укропа и петрушки.

Полученной массой нафаршируйте подготовленные тушки цыплят, зашейте отверстия, посолите и смажьте оставшимся маслом. Обжаривайте на растительном масле около 40 минут, периодически переворачивая и поливая соком, образующимся при жарке.

За 8-10 минут до окончания жарки посыпьте цыплят оставшимися сухарями и продолжайте обжаривать не переворачивая. Готовых цыплят переложите на блюдо. В оставшийся от жарки сок влейте сметану, размешайте, доведите до кипения и процедите. Подавайте, полив полученным соусом.

Курица с галушками «Хазяєчка»

- ♥ 1 тушка курицы (около 1 кг)
- ♥ 100 г сливочного масла
- ♥ 2 стакана муки
- ♥ 1 яйцо
- ♥ соль – по вкусу

Из муки, яйца, соли, части размягченного сливочного масла замесите тесто, тонко раскатайте, нарежьте квадратиками и сварите в подсоленной воде или курином бульоне. Готовые галушки откиньте на дуршлаг.

Курицу промойте, разрежьте на куски, залейте водой, посолите и потушите до готовности. Затем положите приготовленные галушки, добавьте оставшееся масло и посолите. Потушите в духовке 10–15 минут при средней температуре.

Индейка с рисом, изюмом, имбирем и кореньями «Красуня»

- ♥ 1 тушка индейки средней величины
- ♥ 1 стакан риса
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ $^1/_2$стакана изюма без косточек
- ♥ 1–2 яйца
- ♥ 150 г сливочного масла
- ♥ 4 ст. ложки топленого масла
- ♥ корни петрушки и сельдерея, порошок имбиря, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Рис сварите до полуготовности, промойте холодной водой, обсушите и перемешайте со сливочным маслом, яйцами, изюмом, предварительно замоченным в горячей воде. У тушки индейки удалите первое звено крыльев, тушку натрите изнутри имбирем и нафаршируйте подготовленным рисом.

Тушку зашейте, положите в кастрюлю, добавьте мелко

нарезанные морковь и лук, лавровый лист, перец и соль. Влейте немного кипятка и потушите около 1 часа 30 минут на слабом огне под крышкой. Спустя это время индейку поместите в духовку и доведите до готовности без крышки, добавив топленое масло.

Куриное филе со сливочным маслом «Знаменитые котлеты по-киевски»

- ♥ 600 г куриного филе
- ♥ 150 г сливочного масла
- ♥ 2 яйца
- ♥ 5 ст. ложек панировочных сухарей
- ♥ растительное масло для фритюра – по вкусу

Для приготовления котлет обработайте куриную тушку, подрежьте кожу возле ножек, ножки выверните в суставах и снимите кожу с филейной части тушки. По выступу грудной косточки надрежьте мякоть, разрубите косточку-вилку и срежьте сначала одно, затем другое (внешнее и внутреннее) филе. Малое филе отделите от большого. Из малого филе удалите продольные сухожилия, срежьте мясо для получения равномерной толщины и слегка отбейте филе.

У большого филе вырежьте косточку-вилку, очистите косточку крылышка от мяса и сухожилий и отрубите утолщенную ее часть. Филе сбрызните холодной водой и тонким острым ножом срежьте с него внешнюю пленку. С внешней стороны филе сделайте продольный надрез, мясо слегка разверните в обе стороны от надреза, отбейте до толщины 3 мм и в двух-трех местах перережьте сухожилия.

На разрез положите тонко отбитые кусочки мяса, срезанные с малого филе. На середину подготовленного большого филе положите кусок холодного сливочного масла, накройте его малым филе, заверните края большого филе так, чтобы целиком покрыть фарш, и придайте котлете грушевидную форму. Котлету посолите, смочите в взбитых яйцах, обваляйте в панировочных сухарях, снова смочите в яйцах и еще раз обваляйте в сухарях. Жарьте в большом количестве растительного масла около 4 минут, затем поставьте на 2 минуты в духовку.

Омлет с ветчиной, картофелем и стручковой фасолью «На чотири персони»

- ♥ 8 яиц
- ♥ 250 г нежирной ветчины

♥ 3–4 картофелины
♥ 100 г вареной стручковой фасоли
♥ 2 ст. ложки любого тертого сыра
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Картофель сварите в мундире, очистите, охладите и нарежьте кубиками. Ветчину мелко нарежьте, смешайте с картофелем и вареной стручковой фасолью. Полученную смесь залейте разогретым сливочным маслом, поперчите, посолите, тщательно перемешайте и разделите на 4 равные части. Каждую часть смешайте с предварительно взбитыми яйцами и обжарьте с обеих сторон на растительном масле. Подавайте, посыпав тертым сыром.

Тарань с медом «Солодке життя»

♥ 400 г вареной тарани
♥ 2 ч. ложки муки
♥ 1 ч. ложка растительного масла
♥ 50 г меда

Вареную тарань нарежьте порционными кусками, обваляйте в муке, уложите в смазанную растительным маслом форму и полейте медом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Караси с картофелем «В сметане»

♥ 500 г карасей
♥ 1 кг картофеля
♥ 200–250 г сметаны
♥ 2–3 ст. ложки муки
♥ 1 ст. ложка панировочных сухарей
♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи и плавников, выпотрошите, промойте, оботрите бумажной салфеткой, натрите солью, посыпьте перцем, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон на сливочном масле до образования румяной корочки. Жареных карасей положите в сковороду, смазанную сливочным маслом, обложите кружками жареного картофеля, залейте сметаной,

посыпьте сухарями и сбрызните растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке при температуре 260–280 °С до образования золотистой корочки.

Тушеная рыба с уксусом, лавровым листом и душистым перцем «От графа Разумовского. XVIII век»

- 1 кг рыбы (лещ, сазан, карп)
- 1/3 стакана уксуса
- 1/3 стакана воды
- 1/2 стакана растительного масла
- лавровый лист, душистый перец и соль – по вкусу

У рыбы отрежьте головы, хвосты, тушки очистите от чешуи, выпотрошите, тщательно промойте и посолите.

Подготовленную рыбу уложите спинками вверх в глубокую сковороду. Залейте водой, уксусом и растительным маслом. Положите лавровый лист, душистый перец и потушите на слабом огне до готовности.

Запеченный карп с картофелем и салом под сметанным соусом «Бучач на Стрыпе»

- 800 г карпа
- 40 г копченого сала
- 1 кг картофеля
- зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Для соуса:

- 1/2 стакана сметаны
- 1 ст. ложка сливочного масла
- 1–2 луковицы
- 1 1/2 стакана мясного бульона
- перец и соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, разрежьте вдоль пополам, нарежьте порционными кусками, нашпигуйте их копченым салом, посолите и поперчите. Картофель сварите в мундире, очистите и нарежьте кружками.

В кастрюлю уложите слоями, чередуя, картофель и рыбу и залейте сметанным соусом с луком. Запекайте в духовке до

готовности при средней температуре. Подавайте, посыпав рубленой зеленью петрушки.

Для соуса муку обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета, разведите бульоном и добавьте обжаренный на сливочном масле мелко нарезанный лук, перец и соль. Смесь поварите 5–7 минут, положите сметану, тщательно перемешайте и прогрейте.

Карп с кабачками, белым вином и сметаной «Дзеркальний»

- ♥ 1 кг 500 г карпа
- ♥ 3 шт. моркови
- ♥ 1 луковица
- ♥ 2 булочки
- ♥ 120 мл уксуса
- ♥ 120 мл сухого белого вина
- ♥ 120 г сметаны
- ♥ 2 пучка укропа
- ♥ 2 ст. ложки растительного масла
- ♥ кабачки и соль – по вкусу

Морковь нарежьте соломкой, лук нашинкуйте, кабачки очистите от кожуры и нарежьте соломкой. Смешайте морковь, лук, кабачки, обжарьте на растительном масле и уложите в овальную форму.

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и посолите внутри и снаружи. Внутрь рыбы положите крупно нарезанную и смешанную с тертыми булочками зелень. Подготовленную рыбу полейте маринадом, приготовленным из уксуса и 250 мл кипяченой и остуженной воды. Рыба должна приобрести голубой цвет.

Уложите рыбу в форму и залейте вином, смешанным со сметаной. Запекайте в духовке 45 минут при температуре 180 ˚С. Подавайте с овощными салатами, полив образовавшимся при запекании соусом.

Рыбная солянка с оливками, грибами, солеными огурцами и квашеной капустой «Дунайская. XIX век»

- ♥ 1 кг любой рыбы
- ♥ 10 шт. любых грибов
- ♥ 1 стакан нашинкованной свежей капусты
- ♥ 1 стакан квашеной капусты

♥ 1 луковица
♥ 2 соленых огурца
♥ 10 оливок
♥ 1 1/2ст. ложки муки
♥ растительное масло, огуречный рассол, сметана, любая зелень, лавровый лист и перец – по вкусу

У рыбы отрежьте головы, хвосты, тушки очистите от чешуи, выпотрошите, тщательно промойте и нарежьте. Лук мелко нарубите, обжарьте на растительном масле, всыпьте муку, обжарьте все вместе и разведите водой.

В полученный соус положите куски рыбы, лавровый лист, перец, оливки, мелко нарезанные грибы, натертые на крупной терке соленые огурцы, свежую и квашеную капусту. Потушите на слабом огне до готовности. В конце тушения добавьте огуречный рассол, сметану, рубленую зелень и прокипятите.

Тушеный минтай под соусом «От Миколы»

♥ 1 кг филе минтая
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1/2стакана разведенного бульона
♥ 2 ст. ложки рубленого укропа
♥ 2 ст. ложки рубленой петрушки
♥ растительное масло, сахар, уксус, перец и соль – по вкусу

Филе нарежьте кусочками, посолите, обваляйте в муке и слегка обжарьте на растительном масле. Затем добавьте сливочное масло, влейте бульон, накройте крышкой и потушите 10–15 минут. Затем полейте разведенным водой уксусом, посолите, поперчите, добавьте сахар, посыпьте рубленой зеленью и прокипятите. Подавайте с картофельным пюре.

Рыба с грибами, картофелем, луком и маслинами «Раховская»

♥ 1 кг рыбы (карп, карась)
♥ 1 кг картофеля
♥ 50 г сушеных грибов
♥ 2 луковицы
♥ 10–15 шт. маслин без косточек
♥ 3/4стакана грибного отвара

♥ молотые сухари, перец и соль – по вкусу

Рыбу выпотрошите, удалите кости, мякоть нарежьте кусочками, смешайте с нарезанным вареным картофелем, рублеными вареными грибами и слегка обжаренным репчатым луком.

Смесь уложите в кастрюлю с толстым дном, добавьте маслины без косточек, перец, залейте грибным отваром и потушите на слабом огне 10 минут. Затем посыпьте молотыми сухарями и запекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре.

Бычки с луком, томатной пастой и зеленью по-одесски «Ришельевские»

♥ 12–16 бычков
♥ 4 луковицы
♥ 3 ст. ложки томатной пасты
♥ 3 ст. ложки муки
♥ 2 лавровых листа
♥ 1/ 2стакана растительного масла
♥ любая зелень, бульон, сахар, перец и соль – по вкусу

Обработанную рыбу посолите, поперчите, обваляйте в муке и обжарьте с обеих сторон на растительном масле до золотистого цвета. Томатную пасту положите в сковороду с растительным маслом и мелко нарезанным обжаренным луком и потушите на слабом огне 10–15 минут.

Подготовленные бычки положите в сотейник, добавьте обжаренный с томатной пастой лук, влейте немного бульона, заправьте сахаром, перцем, солью, положите лавровый лист и потушите 10–15 минут. Готовую рыбу уложите на блюдо и полейте соусом, в котором она тушилась. Подавайте, посыпав рубленой зеленью.

Рыбные котлеты «Тоже по-киевски»

♥ 1 кг филе любой рыбы
♥ 2 яйца
♥ 300 г белого хлеба
♥ 100 г панировочных сухарей
♥ 150 г сливочного масла
♥ растительное масло, зелень укропа, петрушки и соль – по

вкусу

Рыбное филе нарежьте крупными кусками и слегка отбейте. На каждый кусок положите немного сливочного масла и мелко нарезанную зелень укропа и петрушки. Подготовленные куски филе сверните и придайте им форму котлет.

Каждую котлету обмакните во взбитом яйце, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте, уложив на ломтики обжаренного на сливочном масле хлеба и посыпав рубленой зеленью укропа и петрушки, с жареным картофелем и помидорами.

Стерлядь в шампанском «Редкое блюдо XVIII века»

- ♥ 1 кг 200 г стерляди
- ♥ 2 стакана шампанского
- ♥ сок $^1/_2$лимона
- ♥ 100 г сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите, разрежьте на куски, вымойте, промокните салфеткой и уложите в один ряд в сотейник. Положите сливочное масло, соль и влейте лимонный сок и шампанское. Все прокипятите и немедленно подавайте. (В старину это блюдо готовили в серебряной посуде.)

Карп с солеными огурцами, мускатным цветом и вином под соусом «Лакомство начала XIX века»

- ♥ 2–3 крупных карпа с молоками
- ♥ 2 корня сельдерея
- ♥ 4 корня петрушки
- ♥ 4 соленых огурца
- ♥ 2 мускатных цвета
- ♥ огуречный рассол, белое вино и перец – по вкусу

Для соуса:

- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла
- ♥ рыбный бульон – по вкусу

Рыбу очистите от чешуи, выпотрошите и нарежьте крупными

кусками. Подготовленную рыбу вместе с молоками, нарезанными корнями сельдерея, петрушки, солеными огурцами, мускатным цветом уложите в кастрюлю, посыпьте перцем и залейте огуречным рассолом пополам с белым вином. Поварите все 8-10 минут на слабом огне. Готовую рыбу извлеките из бульона, уложите на блюдо и полейте соусом.

Для соуса размягченное сливочное масло смешайте с мукой и разведите процеженным бульоном из-под рыбы. Полученную смесь прокипятите.

Раки с тмином и укропом в сметане и красном вине «Праздничные. XIX век»

- ♥ 20–30 раков
- ♥ 1 1/2 стакана сметаны
- ♥ 1/2 стакана красного крепкого вина
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла
- ♥ тмин, укроп и соль – по вкусу

Влейте в кастрюлю с водой красное крепкое вино, добавьте сметану, сливочное масло, соль, тмин и укроп. Как только смесь закипит, положите раков, накройте крышкой и поварите 30 минут.

Кулебяка с начинкой из рыбы, риса, лука и укропа «Универсум»

- ♥ 500 г муки
- ♥ 25 г дрожжей
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 1 желток
- ♥ 1/2 стакана молока
- ♥ 50-100 г сливочного масла
- ♥ соль – на кончике ножа

Для начинки:

- ♥ 700 г рыбы (щука, судак, сом, карп)
- ♥ 1 1/2-2 стакана вареного риса
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 1 пучок укропа
- ♥ 2 ст. ложки растительного масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Дрожжи разведите теплым молоком, смешайте с мукой,

яйцом, растопленным сливочным маслом, солью, замесите крутое тесто и поместите его на 1–1,5 часа в теплое место. Поднявшееся тесто тщательно перемешайте, раскатайте в пласт толщиной 1 см.

Тесто уложите на салфетку, слегка посыпанную мукой, разложите начинку и защипните края. С помощью салфетки кулебяку осторожно переверните и уложите на противень швом вниз. Поверхность кулебяки смажьте желтком и поместите противень в теплое место, чтобы кулебяка еще раз подошла.

На поверхности кулебяки сделайте несколько надрезов, чтобы она лучше пропеклась. Выпекайте в духовке 35–45 минут при средней температуре. Готовность кулебяки проверьте с помощью спички, воткнув ее в кулебяку: если тесто не прилипнет к спичке – кулебяка готова.

Для начинки филе свежей рыбы, не отваривая, обдайте крутым кипятком и нарежьте кусочками. Лук нашинкуйте, обжарьте на растительном масле, смешайте с рубленой зеленью укропа, рыбой, посолите и поперчите. Первым слоем уложите на тесто сваренный в подсоленной воде рис и поверх него – смесь из рыбы, лука и укропа.

(Начинку для кулебяки укладывают слоями, например, сваренные вкрутую рубленые яйца, фарш из обжаренного мяса и лука или кусочки рыбы с обжаренным луком и зеленью. Чтобы нижний слой теста кулебяки не промокал, первый слой начинки делают из блинчиков, риса или какой– либо другой рассыпчатой каши, поверх которой укладывают сочную мясную, рыбную, капустную, грибную и т. п. начинку.)

Картофель с салом, квашеной капустой и луком «Лежни»

- ♥ 6 картофелин
- ♥ 100 г сала
- ♥ 1 1/2 стакана квашеной капусты
- ♥ 4 яйца
- ♥ 500 г лука
- ♥ 2 ст. ложки муки

Приготовьте картофельное пюре и смешайте его с яйцами до получения однородной массы. Квашеную капусту потушите до готовности, в конце тушения заправив луком, обжаренным на сале.

Часть картофельной массы уложите в смазанную салом форму, разровняйте, поверх массы положите фарш из капусты и лука, накройте оставшейся картофельной массой и смажьте

растопленным салом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Картофель с фасолью, луком и маком «Толчёнка»

- ♥ 5 картофелин
- ♥ 1/2 стакана фасоли
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 2 ст. ложки мака
- ♥ 2 ч. ложки сахара
- ♥ 1 ст. ложка зелени петрушки и любистока
- ♥ 1/2 ч. ложки перца

Мак замочите на 1 0 часов, слейте воду, отожмите и истолките в ступке. Картофель сварите и разомните в пюре. Фасоль замочите на 10 часов, поварите 2 часа и разотрите в пюре. Затем добавьте в горячее фасолевое пюре подготовленный мак, картофельное пюре, мелко нарезанный лук, сахар, перец, измельченную зелень петрушки, любистока и все тщательно разотрите.

Картофель с овощами, гречневой крупой, салом, квасом и сывороткой «Поливка»

- ♥ 3 крупные картофелины
- ♥ 50 г топленого сала
- ♥ 1 шт. моркови
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 1 корень петрушки
- ♥ 4 ст. ложки гречневой крупы
- ♥ 1/2 ст. ложки измельченного укропа
- ♥ 1 л кваса
- ♥ 1 стакан сыворотки
- ♥ 1 л воды
- ♥ перец и соль – по вкусу

Овощи нарежьте крупными дольками и сварите. Затем влейте квас и сыворотку, добавьте гречневую крупу, сало, перец и соль. Доведите до кипения и поставьте упревать в духовку на 20–30 минут.

Пирог с грибами, салом и петрушкой «Пицца по-украински»

♥ 500 г готового дрожжевого теста

Для начинки:
♥200 г любых грибов
♥ 100 г сала
♥ 2–3 яйца
♥ 1/ 2стакана воды
♥ 1 ст. ложка лимонного сока
♥ 2 ст. ложки рубленой зелени петрушки
♥ перец и соль – по вкусу

Грибы сварите, нарежьте небольшими кусочками, добавьте нарезанное кубиками сало, смешайте и уложите на лепешку из дрожжевого теста. Яйца взбейте, влейте воду, лимонный сок, положите рубленую зелень петрушки, посолите и поперчите. Полученной смесью залейте грибы с салом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Картофельные пирожки с грибами «Кременчугские»

♥ 200 г любых грибов
♥ 12 картофелин
♥ 2 луковицы
♥ 2 яйца
♥ 2 ст. ложки муки
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Очищенный картофель сварите в подсоленной воде, воду слейте, картофель охладите и протрите через сито. Добавьте взбитые яйца, муку, соль и тщательно перемешайте.

Полученную массу разделите на одинаковые части весом 80-100 г, скатайте шариками и придайте им форму лепешек. На каждую лепешку положите грибной фарш, защипните края, придайте форму пирожка, обваляйте в муке и обжарьте на сковороде с раскаленным маслом.

Для фарша грибы мелко нарежьте, обжарьте вместе с нашинкованным луком, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Картофельные пирожки можно готовить с жареной или тушеной капустой, зеленым луком, рублеными сваренными вкрутую яйцами и мелко нарезанной зеленью укропа.

Голубцы с картофелем и гречневой крупой «Особливі»

♥ 1 кочан капусты
♥ 2 кг картофеля
♥ 250 г гречневой крупы
♥ 3–4 луковицы
♥ растительное масло, чеснок, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

Из кочана капусты острым ножом вырежьте кочерыжку и слегка отварите капустные листья в подсоленной воде. У подготовленных капустных листьев срежьте или отбейте утолщения на стеблях.

Картофель натрите на крупной терке и тщательно отожмите. Гречневую крупу залейте кипятком, сварите до полуготовности и слейте излишек воды. Лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета и смешайте с картофелем и подготовленной гречневой крупой. Смесь посолите, поперчите, добавьте мелко нарезанный чеснок и тщательно перемешайте.

Полученный фарш уложите на капустные листья и сверните их конвертом. На дно глубокой формы положите часть оставшихся капустных листьев, поверх них – голубцы, добавьте лавровый лист, накройте все остатком капустных листьев и влейте столько подсоленной воды, чтобы она покрыла половину голубцов. Потушите в духовке 1–1,5 часа при средней температуре. Подавайте, полив томатным соусом.

Фасоль с луком и свеклой «По-мукачевски»

♥ 1 стакан мелкой фасоли
♥ 1–2 шт. свеклы
♥ 2–3 луковицы
♥ 2–3 ст. ложки муки
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Фасоль замочите на ночь и сварите. Свеклу сварите, очистите от кожицы и нарежьте мелкими кубиками. Лук нарежьте соломкой и обжарьте на растительном масле.

Смешайте все подготовленные продукты, влейте растительное масло, всыпьте муку и немного потушите на среднем огне, добавив перец и соль. Когда блюдо закипит,

снимите с огня и дайте настояться несколько минут.

Запеканка с лапшой, сахаром и грецкими орехами «Александровская»

- ♥ 300 г домашней лапши
- ♥ 3/4 стакана ядер грецких орехов
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3–4 ст. ложки сахара
- ♥ 2–3 ст. ложки молотых сухарей
- ♥ растительное и сливочное масло, соль – по вкусу

Домашнюю лапшу сварите в подсоленной воде, откиньте на дуршлаг и дайте остыть. Затем смешайте лапшу с взбитыми яйцами и сахаром. Половину полученной массы уложите на смазанный растительным маслом и посыпанный сухарями противень, поверх нее – орехи, затем – оставшуюся массу, сбрызнув ее растопленным сливочным маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной.

Гороховые котлетки с луком и манной крупой «Величаевские»

- ♥ 2 стакана гороха
- ♥ 4 ст. ложки манной крупы
- ♥ 1 луковица
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Горох замочите на ночь, сварите и протрите через сито. Манную крупу сварите на воде. Лук нашинкуйте и обжарьте на растительном масле. Смешайте все подготовленные продукты и пропустите через мясорубку. Затем добавьте яйца, посолите и поперчите. Из полученной массы сделайте котлетки, обваляйте их в панировочных сухарях и обжарьте с двух сторон до золотистого цвета. Подавайте, полив теплым растительным маслом.

Рулет с жареным луком «Вертута с цыбулей»

- ♥ 2 стакана муки

♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 2 яйца
♥ 3/ 4стакана воды
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 6 луковиц
♥ 2 ст. ложки рубленого укропа
♥ 2 ст. ложки масла
♥ соль – по вкусу

Муку просейте через сито на доску, соберите горкой, сделайте лунку, влейте в нее 1 взбитое яйцо, растительное масло, немного воды, соли и вымешивайте тесто до тех пор, пока оно не перестанет прилипать к рукам. Готовое тесто скатайте в шар, накройте полотенцем и оставьте на 30 минут.

Подготовленное тесто раскатайте в пласт толщиной полсантиметра, переложите на посыпанное мукой полотенце и, подложив руку под полотенце, растягивайте тесто во все стороны до тех пор, пока оно не станет тонким как бумага.

Готовое тесто оставьте на полотенце, смажьте прожаренным растительным маслом, посыпьте жареным луком и измельченным укропом. Затем, приподнимая полотенце кверху от себя, сверните тесто тонким рулетом, уложите его спиралью на сковороду, смазанную маслом, смажьте взбитым желтком и сбрызните растопленным сливочным маслом.

Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Готовность определите, сделав заостренной спичкой прокол на всю толщину вертуты: если на спичке не окажется следов сырого теста, блюдо готово.

Гоовую вертуту переложите из сковороды на ровную поверхность и нарежьте на куски длиной 8-10 см. Куски уложите на блюдо и полейте растопленным сливочным маслом. (Вертуту можно приготовить с мясной, тыквенной, яблочной, вишневой, орехово-медовой и т. п. начинкой.)

Дрожжевые пироги с жареным луком и яйцом «Кныши»

♥ 3 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 1/ 5палочки дрожжей

♥ 2 стакана топленого молока
♥ 1/ 4стакана топленого масла
♥ 1/ 2ч. ложки соли

Для начинки:
♥ 6 луковиц
♥ 4 яйца
♥ 2 ст. ложки топленого масла
♥ 4 ст. ложки рубленой зелени укропа
♥ перец и соль – по вкусу

Для теста в 1 стакане теплого молока разведите дрожжи, всыпьте полстакана муки, замесите опару и поместите ее на 1 час в теплое место. В подошедшую опару добавьте взбитые с оставшимся молоком яйца, соль, сахар, топленое масло, оставшуюся муку и поставьте в теплое место. Когда тесто увеличится в объеме в 2–3 раза, обомните его.

Переложите тесто на рабочую поверхность, разделите на 8 равных кусков, скатайте их шариками, посыпьте мукой, накройте полотенцем и оставьте в теплом месте.

Подошедшее тесто раскатайте круглыми лепешками толщиной 1 см и на каждую их них положите начинку. Лепешки сложите вдвое, слегка прижмите ладонями, затем сложите еще раз и снова прижмите.

Подготовленные кныши уложите в смазанную топленым маслом глубокую форму и сбрызните растопленным маслом. Выпекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре. Готовые кныши слегка охладите и смажьте топленым маслом.

Для начинки лук тонко нашинкуйте, обжарьте на топленом масле до бледно-золотистого цвета, снимите с огня и остудите. Сваренные вкрутую яйца мелко нарубите, зелень укропа измельчите. Все смешайте, посолите и поперчите.

Гренки с помидорами и сыром «Потапцы»

♥ 6 ломтиков белого хлеба
♥ 1–2 помидора
♥ 3–4 ст. ложки любого тертого сыра
♥ 3 ст. ложки сливочного масла

Хлеб обжарьте на сливочном масле до образования золотистой корочки. На подготовленный хлеб уложите кружки помидоров и посыпьте тертым сыром. Запекайте в духовке 3–4

минуты при средней температуре до зарумянивания.

Жареное тесто со свиным жиром «Тархоня»

♥ 1 1/2 стакана муки
♥ 1 ст. ложка свиного жира
♥ 1 яйцо
♥ 1 щепотка соли
♥ копченое сало, или шкварки, или томатный соус и молотый красный перец – по вкусу

Для шкварок:
♥ 1 кг сала с мясными прослойками
♥ 2–3 ч. ложки соли

В муку вбейте яйцо, замесите крутое тесто и протрите его через дуршлаг для получения мучной крупы. Ссыпьте ее на ткань и подсушите (желательно на солнце). Когда крупа подсохнет, подрумяньте ее в разогретом свином жире, предварительно добавив красный перец и соль. Затем залейте водой и сварите. В готовое блюдо добавьте жареное копченое сало, или шкварки, или томатный соус.

Для шкварок сало (лучше замороженное) нарежьте кубиками со стороной полтора сантиметра, немного обжарьте на сильно разогретой сковороде под крышкой и посолите. Продолжайте обжаривать, изредка помешивая, на слабом огне до золотисто-коричневого цвета. Готовые шкварки извлеките из растопленного сала.

Яйца в сметане «Все в ажуре»

♥ 4 сваренных вкрутую яйца
♥ 1/2 стакана густой сметаны
♥ 1 ст. ложка рубленого укропа
♥ соль – по вкусу

Сваренные вкрутую яйца нарежьте кружками толщиной 1 см, положите в форму, посолите и залейте сметаной. Запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре. Подавайте, посыпав рубленым укропом.

Яйца с белым хлебом, сыром и маслом

«Сніданок – завтрак»

♥ 3–4 яйца
♥ 300–400 г белого хлеба
♥ 50 г твердого сыра (брынзы, плавленых сырков)
♥ 50 г сливочного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Хлеб нарежьте ломтиками длиной 7-10 см и толщиной 1 см, смажьте сливочным маслом и уложите на противень. Сыр (брынзу) натрите на терке и посыпьте хлеб слоем полтора сантиметра, оставляя посередине углубление, в которые осторожно влейте по одному яйцу. Яйца посолите, посыпьте перцем и полейте каждое разогретым сливочным маслом. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Телячьи галушки «Нежности»

♥ 500 г телятины
♥ 100 г сливочного масла
♥ 2 яйца
♥ 100 г белого хлеба
♥ зелень петрушки и соль – по вкусу

Сливочное масло разотрите добела, добавьте яйца, тертый белый хлеб и рубленую телятину. Смесь посолите и смешайте с измельченной зеленью петрушки. Массу тщательно перемешайте, берите немного чайной ложкой. опускайте в подсоленный кипяток и сварите до готовности. Подавайте с томатным соусом.

Галушки со сливочным маслом или шкварками «Николаевские»

♥ 400 г муки
♥ 2 яйца
♥ 100 мл воды
♥ 100 г сливочного масла (или шкварки – по вкусу)
♥ соль – по вкусу

Для шкварок:
♥ 1 кг сала с мясными прослойками
♥ 2–3 ч. ложки соли

Муку просейте, сделайте в ней углубление в виде воронки, влейте в него воду, положите размягченное сливочное масло, яйца и соль. Все тщательно перемешайте и вымесите до получения гладкого, не очень крутого теста. Тесто раскатайте в пласт толщиной полсантиметра и разрежьте на небольшие кусочки любой формы. Кусочки теста опустите в подсоленную кипящую воду и поварите 10 минут при слабом кипении.

Поднявшиеся на поверхность воды галушки переложите шумовкой в дуршлаг. В кастрюле или на сковороде разогрейте сливочное масло (шкварки) и слегка обжарьте галушки. Подавайте, полив сметаной, как самостоятельное блюдо или как гарнир к мясным блюдам.

Для шкварок сало (лучше замороженное) нарежьте кубиками со стороной полтора сантиметра, немного обжарьте на сильно разогретой сковороде под крышкой и посолите. Продолжайте обжаривать, изредка помешивая, до золотисто-коричневого цвета на слабом огне. Готовые шкварки извлеките из растопленного сала.

Гречневые галушки с бульоном, луком и салом «Опанасовские»

- ♥ 2 стакана гречневой муки
- ♥ 100 г сала
- ♥ 2–3 луковицы
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3 стакана воды
- ♥ соль – по вкусу

Муку просейте, добавьте воду, яйца, соль и замесите тесто. Раскатайте его в пласт толщиной полсантиметра и нарежьте квадратиками. Сало нарежьте кубиками, лук измельчите и обжарьте с салом до золотистого цвета, затем посолите, влейте воду и доведите ее до кипения. В полученный кипящий бульон засыпьте галушки и сварите их до готовности. Подавайте, полив бульоном, в котором галушки варились.

Пшеничные галушки «Здобні»

- ♥ 3 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 100 г сливочного масла
- ♥ 1/3 стакана воды

♥ соль – по вкусу

В предварительно просеянной муке сделайте углубление, влейте в него воду, добавьте две трети нормы размягченного сливочного масла и взбитые с солью яйца. Замесите крутое тесто и накройте его на 15–20 минут полотенцем. Затем раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте квадратиками и оставьте на 20–30 минут подсохнуть.

Подготовленные галушки сварите в кипящей подсоленной воде. Готовые галушки положите на сковороду с разогретым маслом, встряхните и слегка обжарьте. Подавайте со сметаной.

Жареные галушки на кислом молоке «Першокласні»

♥ 1 стакан муки
♥ 2–3 ст. ложки кислого молока
♥ 2 яйца
♥ 1 небольшая луковица
♥ 1 щепотка молотого красного перца
♥ 1 щепотка соды
♥ 1/2 стакана растительного масла

Яйца взбейте, добавьте при непрерывном помешивании смешанное с содой кислое молоко, затем – тертый лук, перец и муку. Полученное тесто тщательно вымесите. Кусочки теста берите ложкой, предварительно погруженной в муку, и обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Готовые галушки извлеките шумовкой и поместите на перевернутое сито для удаления излишка масла. Подавайте как гарнир к тушеному и жареному мясу.

Картофельные галушки с луком и красным перцем «Картопля з перцем і цибулею»

♥ 1 1/2 ст. ложки муки
♥ 5 вареных картофелин
♥ 1 1/2 ст. ложки тертого картофеля
♥ 2 яйца
♥ 1 луковица
♥ 1 ст. ложка подсолнечного масла
♥ красный перец – на кончике ножа
♥ соль – по вкусу

В пюре из смеси вареного и сырого картофеля вбейте яйца, всыпьте муку, перец, соль, влейте подсолнечное масло, добавьте мелко нарезанный лук и все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Чайной ложкой отделяйте от массы небольшие кусочки и поварите их в кипящей воде 8 минут.

Творожные галушки «Самые простые»

- ♥ 1/2 стакана муки
- ♥ 600 г творога
- ♥ 4 белка
- ♥ 1 1/2 ст. ложки сахара
- ♥ 1–2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Творог тщательно разотрите, добавьте размягченное сливочное масло, сахар, соль, муку и взбитые белки. Полученную массу тщательно перемешайте, раскатайте в жгуты толщиной 1,5 см, нарежьте на кусочки шириной 1–1,5 см и поварите их 15 минут в кипящей подсоленной воде. Подавайте со сметаной.

Творожные галушки с сухарями «Подопригора»

- ♥ 1 стакан муки
- ♥ 500 г творога
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3 ст. ложки сахара
- ♥ 2 ст. ложки молотых сухарей
- ♥ 3 ст. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте яйца, сахар, 1 ст. ложку растопленного сливочного масла, соль и все тщательно перемешайте. Затем всыпьте муку и замесите тесто. Творожное тесто разрежьте на равные части, каждой из них придайте форму жгута, нарежьте жгуты небольшими ромбиками и поварите их в кипящей подсоленной воде до тех пор, пока они не всплывут. Готовые галушки полейте оставшимся растопленным маслом и посыпьте сухарями, обжаренными до золотистого цвета. Подавайте со сметаной.

Творожные галушки с манной крупой

«Константиновские»

- ♥ 1 кг творога
- ♥ 3–4 яйца
- ♥ 5 ст. ложек манной крупы
- ♥ 2 ст. ложки муки
- ♥ 200 г сливочного масла
- ♥ 1/2 стакана панировочных сухарей
- ♥ соль – по вкусу

Творог протрите через сито, смешайте с яйцами, манной крупой, мукой, 100 г сливочного масла и щепоткой соли. Полученную массу тщательно вымесите, сделайте из нее крупные галушки и поварите их в кипящей подсоленной воде. Готовые горячие галушки обваляйте в обжаренных на оставшемся масле панировочных сухарях. Подавайте со сметаной.

Яблочные галушки «Осенние»

- ♥ 3 стакана муки
- ♥ 10 яблок
- ♥ 3/4 стакана молока
- ♥ 4 яйца
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 1/2 ч. ложки соли

Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте тонкими дольками, смешайте с молоком, взбитыми и растертыми с сахаром яйцами, солью и постепенно добавьте к смеси небольшими порциями муку. Полученное тесто тщательно вымесите. Кусочки теста с яблочными дольками опустите чайной ложкой в кипящую подсоленную воду и поварите до тех пор, пока яблочная начинка не разварится и не впитается в тесто (пробуйте!).

Галушки с медом или сметаной «Буцики»

- ♥ 1 стакан муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 1/2 стакана молока
- ♥ сода – на кончике ножа
- ♥ 80-100 г сливочного масла

♥ мед или сметана – по вкусу

Муку просейте, добавьте молоко, яйца, соду и замесите пресное тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2–2,5 мм, нарежьте небольшими квадратиками и два противоположных уголка квадратика соедините. Сварите буцики в подсоленной воде и откиньте на дуршлаг. Готовые буцики слегка обжарьте на сливочном масле. Подавайте с медом или сметаной.

Вареники с картофелем и шкварками «Смачніше не буває»

♥ 2 стакана пшеничной муки (лучше крупного помола)
♥ 1/2 стакана гречневой муки
♥ 1 стакан воды
♥ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:
♥600 г картофеля
♥ 200 г утиного или гусиного жира
♥ 2–3 луковицы
♥ перец и соль – по вкусу

Смешайте пшеничную и гречневую муку, вливая понемногу очень холодную подсоленную воду, и замесите гладкое, не прилипающее к рукам тесто. Затем переложите его на посыпанную мукой разделочную поверхность и тонко раскатайте. Стаканчиком вырежьте из него кружки, на каждый положите 1 ч. ложку начинки и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте с растопленным сливочным маслом и любой рубленой зеленью.

Для начинки сварите картофель, пропустите его через мясорубку, посолите и поперчите. Утиный или гусиный жир нарежьте мелкими кубиками, обжарьте с мелко нарезанным луком до получения шкварок и тщательно смешайте с подготовленным картофелем.

Вареники с печенью, салом, луком и перцем «От красавицы Ганны»

♥ 1/2 стакана воды

♥ 1/ 2стакана молока
♥ 1 яйцо
♥ 3 стакана муки
♥ 1/ 2ч. ложки соли

Для начинки:
♥ 600 г говяжьей печени
♥ 100 г сала
♥ 3 луковицы
♥ 10 горошин черного перца
♥ соль – по вкусу

Муку просейте, вбейте яйцо, посолите и, постепенно добавляя разведенное водой молоко, вымесите пластичное и не слишком крутое тесто. Тщательно вымешанное тесто оставьте на 30 минут, накрыв марлей или легким полотенцем, при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, края теста смажьте взбитым яйцом, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники переложите шумовкой в глубокую миску с обжаренным на растительном масле луком и встряхните содержимое.

Для начинки печень сварите, предварительно очистив от пленок, пропустите через мясорубку с вареным салом, добавьте жареный лук, измельченные горошины черного перца и соль. Полученную массу тщательно перемешайте.

Вареники с печенью и гречневой кашей «Макеевские»

♥ 3 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/ 2стакана воды
♥ 1/ 2стакана молока
♥ 1/ 2ч. ложки соли

Для начинки:
♥ 800 г говяжьей печени
♥ 3/ 4стакана гречневой крупы

♥ 1–2 луковицы
♥ 100 г сливочного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Муку просейте, вбейте яйцо, посолите и, постепенно добавляя разведенное водой молоко, вымесите пластичное и не слишком крутое тесто. Тщательно вымешанное тесто оставьте на 30 минут, накрыв марлей или легким полотенцем, при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, края теста смажьте взбитым яйцом, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой.

Для начинки печень очистите от пленок, нарежьте кусочками и обжарьте, пока внутри не исчезнет краснота. Сварите рассыпчатую гречневую кашу (на 1 часть крупы возьмите 2 части воды). Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле. Печень и лук пропустите через мясорубку и смешайте с гречневой кашей. Смесь посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Вареники с говяжьим сердцем, легким, сушеными грибами и луком «Старорусские»

♥ 1 1/2 стакана муки
♥ 1 1/2 стакана молока
♥ 2 яйца
♥ 1 ч. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 100 г говяжьего сердца
♥ 200 г говяжьего легкого
♥ 3–4 шт. любых сушеных грибов
♥ 2 луковицы
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Смешайте воду с молоком и солью. Насыпьте муку горкой, сделайте в ней углубление в виде воронки и, постепенно добавляя к муке воду с молоком и яйцами, замесите тесто. В конце вымешивания влейте растительное масло и все тщательно перемешайте. Тесто тонко раскатайте, стаканчиком вырежьте из него кружки, на каждый положите 1 ч. ложку начинки и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте со сметаной.

Для начинки легкое, сердце промойте в холодной воде, сварите и пропустите через мясорубку. Лук мелко нарежьте и слегка обжарьте на растительном масле, добавьте к молотому ливеру и все еще немного обжарьте. Сушеные грибы промойте, сварите, мелко нарубите, обжарьте на растительном масле и смешайте с ливером и луком. Полученную массу посолите и поперчите.

Картофельные вареники с мясом «Донбасские»

♥ 600 г картофеля
♥ 200 г говядины
♥ 1 луковица
♥ 1–2 яйца
♥ 1/2 стакана муки
♥ перец и соль – по вкусу

Из вареного картофеля, яиц, муки замесите крутое тесто и раскатайте его в пласт толщиной 1–1,5 см. Стаканчиком вырежьте из теста кружки, на каждый положите начинку и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду и поварите 10–15 минут. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой.

Подавайте со сливочным маслом или сметаной. Для начинки мясо с луком пропустите через мясорубку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Вареники с беконом, квашеной капустой и зеленым луком «Англійські»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 125 мл воды
♥ 2 ст. ложки топленого сала
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 400 г квашеной капусты
♥ 1 луковица
♥ 1 ст. ложка топленого сала
♥ перец и соль – по вкусу

Для посыпки:
♥100 г бекона
♥ 1 луковица
♥ зеленый лук – по вкусу

Из муки, яйца, топленого сала, соли и воды замесите крутое

тесто. Тщательно его вымесите, заверните во влажную салфетку и оставьте на 1 час при комнатной температуре. Затем очень тонко раскатайте, стаканчиком вырежьте кружки диаметром 5 см, края слегка смочите водой. В середину каждого кружка положите начинку. Края соедините и плотно прижмите.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 5–6 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте с обжаренным беконом и луком, посыпав измельченным зеленым луком.

Для начинки лук мелко нарежьте, обжарьте до золотистого цвета на топленом сале, добавьте капусту (если капуста крупно нашинкована, нарубите ее) и потушите под крышкой до размягчения. В конце тушения смесь посолите и поперчите.

Для посыпки бекон мелко нарежьте, обжарьте, добавьте рубленый лук и обжаривайте все еще несколько минут.

Вареники с гречневой кашей, салом и луком «Ахтырские»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 3/4 стакана гречневой крупы
♥ 50 г сала
♥ 1 небольшая луковица

Для посыпки:
♥50 г сала
♥ 1 небольшая луковица

В просеянную муку влейте подогретую до 30–35 °С воду, добавьте взбитые яйца, соль и замесите крутое тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 30–40 минут при комнатной температуре, Затем раскатайте в пласт толщиной 1,5–2 мм и стаканчиком вырежьте кружки. На каждый положите начинку и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, посыпав мелко нарезанным луком, обжаренным на сале.

Для начинки гречневую крупу засыпьте в подсоленную кипящую воду (на 1 часть крупы возьмите 2 части воды) и поварите 25–30 минут. В готовую кашу положите мелко нарезанный лук, нарезанное кубиками обжаренное сало и перемешайте.

Вареники с грибами, квашеной капустой, картофелем и укропом «Новосвітське»

♥2 стакана пшеничной муки (лучше крупного помола)
♥ 1/2стакана гречневой муки
♥ 1 стакан воды
♥ 1/2ч. ложки соли

Для начинки:
♥ 500 г квашеной капусты
♥ 2 крупные картофелины
♥ 20 г сушеных грибов
♥ 1 небольшая луковица
♥ зелень укропа, перец и жир от тушения утки или гуся – по вкусу

Смешайте пшеничную и гречневую муку, вливая понемногу очень холодную подсоленную воду, и замесите гладкое, не прилипающее к рукам тесто. Затем переложите его на посыпанную мукой разделочную поверхность и тонко раскатайте. Стаканчиком вырежьте из него кружки, на каждый положите 1 ч. ложку начинки и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте со сливочным маслом или сметаной.

Для начинки квашеную капусту тщательно промойте, очень мелко нарубите и потушите на жире от приготовления утки или гуся. Затем добавьте пропущенные через мясорубку вареный картофель, вареные грибы, обжаренный лук, перец, измельченную зелень укропа и все тщательно перемешайте.

Вареники с грибами и луком «Костопольские»

♥ 3 стакана муки

♥ 2 яйца
♥ 1/ 2стакана холодной воды
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 200 г сушеных грибов (лучше белых)
♥ 2 небольшие луковицы
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Муку просейте через сито, соберите горкой и, сделав лунку, влейте взбитые яйца, воду и посолите. Замесите не очень крутое тесто, скатайте его шаром, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, полив растительным маслом или сметаной.

Для начинки предварительно замоченные сушеные грибы сварите почти до готовности, пропустить через мясорубку или мелко нарежьте, смешайте с обжаренным луком и посолите. Полученную массу слегка обжарьте на растительном масле.

Вареники с сушеными грибами, луком и рисом под соусом «Цэ ж вобщэ!»

♥ 3 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/ 2стакана воды
♥ 1/ 2стакана молока
♥ 1/ 2ч. ложки соли

Для начинки:
♥ 150 г сушеных грибов
♥ 1/ 2стакана риса
♥ 100 г сливочного масла
♥ 1 крупная луковица
♥ перец и соль – по вкусу

Для соуса:♥ 1 луковица
♥ 2–3 ст. ложки растительного масла
♥ 1 ст. ложка муки

Муку просейте, вбейте яйцо, посолите и, постепенно добавляя разведенное водой молоко, вымесите пластичное и не слишком крутое тесто. Тщательно вымешанное тесто оставьте на 30 минут, накрыв марлей или легким полотенцем, при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, края теста смажьте взбитым яйцом, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, полив соусом.

Для начинки грибы сварите до готовности, промойте и мелко нарежьте. Грибной отвар процедите и сохраните. Лук мелко нарежьте и обжарьте на сливочном масле до золотистого цвета. Затем добавьте подготовленные грибы, соль, перец и все тщательно перемешайте. Рис сварите до готовности и смешайте с грибами и луком.

Для соуса лук мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле до золотистого цвета, всыпьте муку, все размешайте и, помешивая, влейте грибной отвар. Полученную смесь прокипятите.

Вареники с картофелем и луком «Украинское пирожное»

♥ 2 1/2 стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 1/2 яйца
♥ 1 ч. ложка соли

Для начинки:
♥500 г картофеля
♥ 1–2 луковицы
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 1/2 ч. ложки перца
♥ 1 ч. ложка соли

Из муки, яиц и воды замесите пресное тесто и оставьте его на 30 минут при комнатной температуре. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 мм. Во всю длину раскатанного теста, отступив от края на 3–4 см, разложите начинку в виде шариков с промежутками в 2 см.

Начинку накройте краем теста, верхний слой теста прижмите к нижнему слою вокруг каждого шарика и вырежьте вареники специальной формочкой с заостренными краями и с загнутым ободком (для зажима). Готовые вареники уложите в один ряд на доску, посыпанную мукой.

В кипящую подсоленную воду опустите по одному подготовленные вареники, осторожно отделите их от дна кастрюли шумовкой и поварите 6–8 минут при умеренном кипении. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой и дайте воде стечь. Подавайте с луком, обжаренным на растительном масле, или полейте сметаной.

Для начинки сварите очищенный картофель в подсоленной воде, подсушите его, протрите через сито в горячем виде и заправьте обжаренным луком и перцем.

Вареники с картофелем, сыром, луком и чесноком «Як сир у маслі»

♥ 6 стаканов муки
♥ 3 яйца
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 10–12 картофелин
♥ 250 г любого твердого сыра
♥ 4 средние по величине луковицы
♥ 100 г сливочного масла
♥ чеснок, перец и соль – по вкусу

Муку насыпьте в большую миску, сделайте в центре углубление, положите в него соль, слегка взбитые яйца и влейте около 1 стакана воды. Все тщательно перемешайте, добавьте, если нужно, воды и вымесите эластичное гладкое тесто. Положите тесто на посыпанную мукой поверхность, раскатайте его в тонкий пласт и стаканчиком вырежьте круглые лепешки.

На каждую из них положите 1 ч. ложку начинки, края теста смажьте взбитым яйцом и защипните. Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета

1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой.

Готовые вареники откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Подавайте, полив растопленным сливочным (или топленым) маслом, или со сметаной.

Для начинки сварите очищенный картофель, воду слейте и оставьте картофель в кастрюле. Обжарьте мелко нарезанный лук до золотистого цвета и положите большую часть лука к картофелю. Затем добавьте тертый сыр и истолките картофель. Добавьте соль, перец и чеснок и снова все перемешайте (можно использовать миксер).

Вареники с картофелем, луком, творогом и зеленью «Таврические»

- ♥ 2 1/2 стакана муки
- ♥1 стакан воды
- ♥ 1/2 яйца
- ♥1 ч. ложка соли

Для начинки:

- ♥ 500 г картофеля
- ♥ 200 г творога
- ♥ 1 луковица
- ♥2 ст. ложки растительного масла
- ♥1 ст. ложка сливочного масла
- ♥зелень укропа или петрушки, перец и соль – по вкусу

Из муки, яиц и воды замесите пресное тесто и оставьте его на 30 минут при комнатной температуре. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 мм. Во всю длину раскатанного теста, отступив от края на 3–4 см, разложите начинку в виде шариков с промежутками в 2 см.

Начинку накройте краем теста, верхний слой теста прижмите к нижнему слою вокруг каждого шарика и вырежьте вареники специальной формочкой с заостренными краями и с загнутым ободком (для зажима). Готовые вареники уложите в один ряд на доску, посыпанную мукой.

В кипящую подсоленную воду опустите по одному подготовленные вареники, осторожно отделите их от дна кастрюли шумовкой и поварите 6–8 минут при умеренном кипении. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды.

Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой и дайте воде стечь. Подавайте с

горячим сливочным маслом, смешанным со сметаной.

Для начинки сварите очищенный картофель, горячим разомните, добавив сливочное масло, посолите и поперчите. Лук мелко нарежьте и обжарьте до золотистого цвета в небольшом количестве растительного масла.

Тщательно смешайте обжаренный лук вместе с маслом с горячим картофелем. Затем в подготовленное горячее картофельное пюре добавьте творог, рубленую зелень и все тщательно перемешайте. По желанию добавьте в начинку сахар.

Паровые вареники с начинкой из сырого картофеля «Ясинские»

♥ 2 1/ 2стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 1/ 2ч. ложки соли
♥ растительное масло – по вкусу

Для начинки:
♥ 500 г картофеля
♥ 2 луковицы
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Муку насыпьте горкой, сделайте в ней углубление и, вливая понемногу очень холодную подсоленную воду, замесите крутое тесто. Затем переложите его на посыпанную мукой разделочную поверхность и раскатайте лепешки диаметром 10 см. На каждую положите начинку и придайте форму пирожка.

Подготовленные вареники уложите на смазанную растительным маслом решетку и поварите на сильном пару 15–20 минут. Можно использовать пароварку. Подавайте с солеными огурцами.

Для начинки картофель натрите на крупной терке и отожмите. Затем добавьте мелко нарезанный лук, соль, перец и растительное масло. Полученную массу тщательно перемешайте.

Вареники с картофелем, луком, грибами и зеленью «Без здоров'я нема щастя»

♥ 1/ 2стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 1/ 2яйца
♥ 1 ч. ложка соли

Для начинки:

♥ 500 г картофеля
♥ 100 г сушеных грибов (лучше белых)
♥ 1 луковица
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ сало, зелень укропа или петрушки, перец и соль – по вкусу

Из муки, яиц и воды замесите пресное тесто и оставьте его на 30 минут при комнатной температуре. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 мм. Во всю длину раскатанного теста, отступив от края на 3–4 см, разложите начинку в виде шариков с промежутками в 2 см.

Начинку накройте краем теста, верхний слой теста прижмите к нижнему слою вокруг каждого шарика и вырежьте вареники специальной формочкой с заостренными краями и с загнутым ободком (для зажима). Готовые вареники уложите в один ряд на доску, посыпанную мукой.

В кипящую подсоленную воду опустите по одному подготовленные вареники, осторожно отделите их от дна кастрюли шумовкой и поварите 6–8 минут при умеренном кипении. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды.

Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой и дайте воде стечь. Подавайте, посыпав рубленой зеленью, с горячим растительным маслом и обжаренным в нем луком.

Для начинки сварите очищенный картофель и горячим разомните в пюре. Лук обжарьте вместе с мелко нарезанными и обжаренными кусочками сала. Затем добавьте сваренные и мелко нарубленные грибы и все слегка еще обжарьте. Грибы и лук смешайте с подготовленным картофелем, смесь посолите и поперчите.

Вареники с белой фасолью, луком и чесноком «Слободские»

♥ 1 стакан муки
♥ 1/ 2стакана воды
♥ 1 яйцо
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Для начинки:

♥200 г белой фасоли
♥1 луковица

♥1 зубчик чеснока
♥1 ст. ложка уксуса
♥4 ст. ложки растительного масла
♥перец и соль – по вкусу

Муку просейте через сито, соберите горкой и, сделав лунку, влейте взбитое яйцо, воду и посолите. Замесите не очень крутое тесто, скатайте его шаром, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отцеженные вареники обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. Подавайте со сметаной и/или томатным соусом.

Для начинки предварительно замоченную фасоль сварите, откиньте на дуршлаг и пропустите через мясорубку. Подготовленную фасоль смешайте с измельченными луком, чесноком, заправьте уксусом и растительным маслом. Полученную массу посолите, поперчите и тщательно перемешайте.

Вареники с квашеной капустой, луком, укропом и петрушкой «Фантазія»

♥ 1 стакан муки
♥ 1/ 2стакана воды
♥ 1 яйцо
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 2 стакана квашеной капусты
♥ 5 луковиц
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 4 ст. ложки растительного масла
♥ зелень укропа и петрушки – по вкусу

Для поливки:

♥ 2 луковицы
♥ 2 ст. ложки растительного масла

Муку просейте через сито, соберите горкой и, сделав лунку, влейте взбитое яйцо, воду и посолите. Замесите не очень крутое тесто, скатайте его шаром, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники переложите шумовкой в глубокую миску с обжаренным на растительном масле луком и встряхните содержимое.

Для начинки квашеную капусту обжарьте на растительном масле, добавьте обжаренный мелко нарезанный лук, сахар, зелень укропа, петрушки и тщательно перемешайте.

Вареники с капустой, луком, морковью, петрушкой и томатной пастой «Каховские»

♥ 1 стакан муки
♥ 1/2 стакана воды
♥ 1 яйцо
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 1 кг свежей или 4 стакана квашеной капусты
♥ 2–3 луковицы
♥ 1 шт. моркови
♥ 1 корень петрушки
♥ 1 1/2 ст. ложки томатной пасты
♥ 1–2 ч. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки растительного масла
♥ 6–7 горошин черного перца

Муку просейте через сито, соберите горкой и, сделав лунку, влейте взбитое яйцо, воду и посолите. Замесите не очень крутое тесто, скатайте его шаром, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину

полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте с обжаренным луком, полив маслом, на котором лук жарился.

Для начинки капусту измельчите, в том числе и квашеную, и потушите с 1 ст. ложкой растительного масла. Корень петрушки, морковь натрите на крупной терке, лук мелко нашинкуйте и обжарьте все на оставшемся растительном масле. Затем смешайте с обжаренной капустой, добавьте перец, сахар, соль, томатную пасту и потушите все, чтобы капустная начинка немного подсохла.

Вареники с капустой, луком, баклажанами, петрушкой и морковью «Меньше укусишь – скорее проглотишь»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 2–3 ст. ложки растительного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 1 небольшой кочан капусты
♥ 2 баклажана
♥2–3 луковицы
♥1 шт. моркови
♥1 корень петрушки
♥1 $^{1}/_{2}$ст. ложки томатной пасты
♥ 1–2 ч. ложки сахара
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесите крутое, но эластичное тесто, положите его в полиэтиленовый пакет и оставьте при комнатной температуре на 1 час. Затем тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте квадратами со стороной 5–6 см. В середину каждого положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники

извлеките шумовкой. Подавайте, полив растительным маслом.

Для начинки капусту тонко нашинкуйте, положите в сотейник с протертыми баклажанами, сваренными или запеченными в духовке, и потушите все 10–15 минут на слабом огне. Затем добавьте обжаренные на растительном масле нашинкованный лук, натертую на крупной терке– морковь, нарезанный соломкой корень петрушки, томатную пасту, сахар, перец и соль.

Вареники с капустой, грибами и сельдью «Оболоньские»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 2–3 ст. ложки растительного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 500 г капусты
♥ филе 1 соленой сельди
♥ 4 шт. любых грибов
♥ лук, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесите крутое, но эластичное тесто, положите его в полиэтиленовый пакет и оставьте при комнатной температуре на 1 час. Затем тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте квадратами со стороной 5–6 см. В середину каждого положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, посыпав луком, обжаренным на растительном масле.

Для начинки тонко нашинкованную капусту потушите на растительном масле, добавьте измельченные грибы, мелко нарезанное филе сельди и обжаренный на растительном масле нашинкованный лук. Смесь поперчите, посолите, тщательно перемешайте и, помешивая, доведите до готовности.

Вареники с грибами и фасолью «Деснянские»

♥ 1 стакан муки

♥ 1/ 2стакана воды
♥ 1 яйцо
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 100 г сушеных грибов
♥ 1 стакан фасоли
♥ 2–3 луковицы
♥ 2–3 ст. ложки топленого сала
♥ молотый красный перец и соль – по вкусу

Муку просейте через сито, соберите горкой и, сделав лунку, влейте взбитое яйцо, воду и посолите. Замесите не очень крутое тесто, скатайте его шаром, накройте салфеткой и оставьте на 30 минут при комнатной температуре.

Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой.

Для начинки фасоль сварите, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Из подготовленной фасоли сделайте пюре, разотрите его с обжаренным на сале мелко нарезанным луком, тонко нарезанными вареными грибами, красным перцем и солью.

Вареники с редькой «Слаще хрена»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 2–3 ст. ложки растительного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 600 г редьки
♥ 4 яйца
♥ 3 ст. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесите крутое, но эластичное тесто, положите его в полиэтиленовый

пакет и оставьте при комнатной температуре на 1 час. Затем тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте квадратами со стороной 5–6 см. В середину каждого положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте со сметаной.

Для начинки натертую на крупной терке редьку залейте кипятком для удаления горечи. Затем массу отожмите, посолите и смешайте с растопленным сливочным маслом и измельченными сваренными вкрутую яйцами.

Вареники с творогом, сахарной пудрой и корицей «Багато живемо»

- ♥ 2 1/2 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 1/2 стакана воды
- ♥ 1 щепотка соли
- ♥ сливочное масло – по вкусу

Для начинки:

- ♥ 600 г творога
- ♥ 2–3 ст. ложки сметаны
- ♥ 2–3 желтка
- ♥ сахар и соль – по вкусу

Муку просейте в миску, сделайте воронку и вбейте яйца. Затем добавьте соль, влейте очень холодную (можно с кубиками льда) воду и замесите эластичное тесто. Немедленно тонко его раскатайте, стаканчиком вырежьте кружки и смажьте их взбитым белком.

На каждый кружок положите по 1 ч. ложке творожной начинки, всыпьте половину чайной ложки сахара, края соедините и защипните. Вареники опустите в подсоленную кипящую воду и поварите 6–7 минут. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды.

Готовые вареники извлеките шумовкой, отцеживая остатки воды, и положите в сотейник с подогретым сливочным маслом, слегка встряхнув содержимое. Подавайте, посыпав сахарной пудрой, смешанной с молотой корицей.

Для начинки свежий творог тщательно отожмите, завернув его в марлю и положив на 3–4 часа под тяжелый пресс.

Подготовленный творог тщательно смешайте со сметаной, желтками, сахаром и солью.

Ленивые вареники «Дружні»

- ♥ 300 г творога
- ♥ 2 яйца
- ♥ 2 ч. ложки сахара
- ♥ 2 ст. ложки муки
- ♥ 4 ч. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

В протертый творог положите взбитые яйца, соль, сахар, размягченное сливочное масло и муку. Все тщательно перемешайте до получения однородной массы. Уложите ее на рабочую поверхность, посыпьте мукой, раскатайте в пласт толщиной 1 см и разрежьте на полоски шириной 2,5 см.

Затем полоски нарежьте кусочками прямоугольной или треугольной формы и уложите на доски, посыпанные мукой. Подготовленные ленивые вареники по одному опускайте в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды.

Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой, полейте растопленным сливочным маслом и слегка встряхните, чтобы они покрылись маслом и не слиплись. Подавайте со сливочным маслом или сметаной.

Ленивые вареники «Польська пані»

- ♥ 500 г творога
- ♥ 3 яйца
- ♥ 1 стакан муки
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ 2 ст. ложки топленого сала
- ♥ соль – по вкусу

Творог тщательно отожмите под прессом, протрите через сито или пропустите через мясорубку. Отделите белки от желтков. Разотрите топленое сало, вбивая постепенно желтки, добавьте творог, муку и разотрите все до получения однородной

массы. Взбейте белки в пену, добавьте их в творожную массу, слегка посолите и все перемешайте.

Полученное тесто уложите на посыпанную мукой доску, скатайте в жгут диаметром 3 см и нарежьте поперек на кусочки толщиной 2–3 см. Ленивые вареники по одному опускайте в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды.

Готовые вареники извлеките шумовкой и уложите на блюдо. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом, смешанным с обжаренными панировочными сухарями. По желанию можно подать к вареникам сметану или молоко.

Вареники с творогом «Наталкины»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/2 стакана молока
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 500 г творога
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 1 желток
♥ 1/2 ч. ложки сливочного масла

В холодном молоке взбейте яйцо и посолите. Всыпьте муку и замесите крутое тесто. Затем очень тонко его раскатайте, стаканчиком вырежьте кружки и смажьте их взбитым белком.

На каждый кружок положите по 1 ч. ложке творожной начинки, края соедините и защипните. Вареники опустите в подсоленную кипящую воду и поварите 10 минут. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Готовые вареники извлеките шумовкой. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом, со сметаной или фруктовым сиропом.

Для начинки творог протрите через сито, добавьте сахар, желток, половину чайной ложки растопленного сливочного масла и все тщательно перемешайте.

Вареники с творогом и изюмом «Здолбуновские»

♥ 2 стакана муки

♥ 1 яйцо
♥ 1/ 2стакана молока
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 500 г творога
♥ 1 яйцо
♥ 3 ст. ложки изюма
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ соль – по вкусу

В холодном молоке взбейте яйцо и посолите. Всыпьте муку и замесите крутое тесто. Затем очень тонко его раскатайте, стаканчиком вырежьте кружки и смажьте их взбитым белком.

На каждый кружок положите по 1 ч. ложке творожной начинки, края соедините и защипните.

Вареники опустите в подсоленную кипящую воду и поварите 10 минут. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Готовые вареники извлеките шумовкой. Подавайте со сметаной.

Для начинки изюм промойте, ошпарьте, обсушите на полотенце и смешайте с творогом. Затем добавьте соль, сахар, взбитое яйцо и все тщательно перемешайте.

Запеченные в сметане вареники с творогом «Староукраїнські»

♥ 2 стакана картофельной муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/ 2стакана молока
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 600 г творога
♥ 2–3 ст. ложки густой сметаны
♥ сахар – по вкусу

Для запекания:
♥2 стакана сметаны

В холодном молоке взбейте яйцо и посолите. Всыпьте муку и замесите крутое тесто. Затем очень тонко его раскатайте, стаканчиком вырежьте кружки и смажьте их взбитым белком.

На каждый кружок положите по 1 ч. ложке творожной

начинки, края соедините и защипните. Вареники опустите в подсоленную кипящую воду и поварите 10 минут. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Готовые вареники извлеките шумовкой, отцедите остатки воды, переложите в форму и залейте 2 стаканами сметаны. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней температуре.

Для начинки тщательно отпрессованный сухой творог протрите через сито, добавьте сметану и приправьте сахаром. Полученную массу тщательно перемешайте и разотрите.

Творожные вареники из дрожжевого теста в горшочках «Поетичні»

♥ 1 1/3 стакана муки
♥ 1 желток
♥ 10 г дрожжей
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 100 мл теплой воды

Для начинки:
♥ 300 г творога
♥ 1 яйцо
♥ 1 ст. ложка сахара

Для прослойки:
♥ 200 г творога
♥ 1 желток
♥ 100 г сметаны
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Смешайте воду, дрожжи, желток, сахар, муку, все перемешайте и тщательно вымесите тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 40–50 минут в теплом месте.

Спустя это время раскатайте тесто в пласт, нарежьте квадратами со стороной 7 см и на каждый положите начинку.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отцеженные вареники смешайте с прослойкой и уложите в горшочки. Запекайте в духовке до образования румяной корочки при средней

температуре.

Для начинки творог протрите через сито и смешайте с взбитым яйцом и сахаром. Полученную массу тщательно перемешайте.

Для прослойки творог разотрите со сметаной, желтком, сахаром и растопленным сливочным маслом.

Вареники с творогом и тмином «Самборские»

♥ 2 стакана муки
♥ 1/2 яйца
♥ 150 мл воды

Для начинки:
♥ 900 г творога
♥ 1 яйцо
♥ 3–4 ст. ложки муки
♥ 1 щепотка молотого тмина
♥ соль – по вкусу

Из муки, яйца, воды и соли замесите тесто. Тесто раскатайте в пласт толщиной 1,5 мм. Во всю длину пласта, отступив от края на 3–4 см, разложите начинку в виде шариков. Начинку накройте слоем теста, прижмите его вокруг каждого шарика и вырежьте вареники специальной формочкой.

Подготовленные вареники поварите 6–8 минут в кипящей подсоленной воде при умеренном кипении. Готовые вареники извлеките шумовкой. Подавайте со сметаной.

Для начинки творог смешайте с яйцом, тмином, солью и мукой и тщательно перемешайте.

Вареники с творогом и жареным луком «Татарчаные»

♥ 2 1/2 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана воды
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 300 г творога
♥ 1 желток
♥ 1–1 1/2 ч. ложки соли

Для посыпки:
♥ 1 луковица
♥ 1 ст. ложка сливочного масла

В холодном молоке взбейте яйцо и посолите. Всыпьте муку и замесите крутое тесто. Затем очень тонко его раскатайте, стаканчиком вырежьте кружки и смажьте их взбитым белком.

На каждый кружок положите по 1 ч. ложке творожной начинки, края соедините и защипните. Вареники опустите в подсоленную кипящую воду и поварите 10 минут. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды.

Готовые вареники извлеките шумовкой, отцеживая остатки воды. Горячие вареники разложите по тарелкам и посыпьте мелко нарезанным луком, обжаренным на сливочном масле.

Для начинки выдержанный под прессом творог посолите, добавьте желток и все тщательно перемешайте.

Вареники из гречневой муки с творогом «Буджаковские»

♥ 500 г гречневой муки
♥ 125 мл молока или воды
♥ 1 яйцо
♥ 2–3 ст. ложки сливочного масла
♥ 1/2 ч. ложки соли

Для начинки:
♥ 600 г творога
♥ 1 яйцо
♥ 5 ст. ложек сахара
♥ соль – по вкусу

В кипящее молоко или воду всыпьте соль, гречневую муку и заварите тесто. В остывшее тесто добавьте яйцо.

Тесто берите небольшими кусочками и из каждого сделайте на ладони круглую тонкую лепешку. В середину лепешки положите начинку и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 10–12 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой и полейте растопленным сливочным маслом. Подавайте со сметаной.

Для начинки творог протрите через сито, добавьте сахар,

вбитое яйцо и соль. Полученную массу тщательно перемешайте.

Вареники с вишней «Все дело в сиропе»

- ♥ 2 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 1/2 стакана молока или воды
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла
- ♥ 1 щепотка соли

Для начинки:

- ♥ 1 кг вишни
- ♥ 1 стакан сахара

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду. Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто и оставьте его, накрыв полотенцем, на 15–20 минут при комнатной температуре.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, разрежьте на квадраты со стороной 6 см или вырежьте стаканчиком кружки. Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не подсыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждый подготовленный кусочек теста положите 1 ч. ложку начинки и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте с вишневым сиропом.

Для начинки вишню освободите от косточек, положите в эмалированную, фарфоровую или стеклянную посуду, засыпьте сахаром и оставьте на 3–4 часа, чтобы сахар впитался в мякоть вишен. Затем откиньте на дуршлаг, сохранив образовавшийся сок. Подсушенными ягодами вишни начините вареники.

Для сиропа косточки от вишни залейте двумя третями стакана воды и прокипятите в эмалированной посуде, добавив 5–7 крупно растолченных косточек. Затем отвар процедите, положите сахар, вновь доведите до кипения, охладите и смешайте с сохраненным вишневым соком.

Классические вареники с вишней

«Диканьские»

♥ 2 стакана муки
♥ 1 стакан воды
♥ 2–3 ст. ложки растительного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 500 г вишни
♥ 1 неполный стакан сахара (примерно 200 г)
♥ 2–3 ст. ложки муки

Из муки, теплой воды, соли и растительного масла замесите крутое, но эластичное тесто, положите его в полиэтиленовый пакет и оставьте при комнатной температуре на 1 час. Затем тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте квадратами со стороной 5–6 см. В середину каждого положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отцеженные вареники положите на блюдо и полейте вишневым соком.

Для начинки вишню освободите от косточек и перемешайте с сахаром и мукой. Подготовленную вишню оставьте на несколько часов, затем слейте и сохраните образовавшийся сок.

Вареники с яблоками «І сам не гам, і другому не дам»

♥ 2 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана молока или воды
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 1 кг яблок
♥ 3/4 стакана сахара

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду. Влейте смесь в

подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто и оставьте его, накрыв полотенцем, на 15–20 минут при комнатной температуре.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, разрежьте на квадраты со стороной 6 см или вырежьте стаканчиком кружки. Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не подсыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждый подготовленный кусочек теста положите 1 ч. ложку начинки и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, полив медом.

Для начинки очень спелые, мягкие яблоки, лучше всего сорта «папировка», очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте соломкой, пересыпьте сахаром, перемешайте и оставьте на 15 минут. Спустя это время полученной массой начините вареники.

Вареники с маком, сахаром и медом «Херсонские»

- ♥ 2 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 1/2 стакана молока или воды
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла
- ♥ 1 щепотка соли

Для начинки:

- ♥ 1 1/2 стакана мака
- ♥ 1/2 стакана сахара
- ♥ 1 ч. ложка засахаренного меда или 2 ч. ложки любого повидла

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду. Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто и оставьте его, накрыв полотенцем, на 15–20 минут при комнатной температуре.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, разрежьте на квадраты со стороной 6 см или вырежьте стаканчиком кружки. Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не подсыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все

же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждый подготовленный кусочек теста положите 1 ч. ложку начинки и тщательно защипните края.

Немедленно опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой.

Для начинки мак залейте кипятком, тщательно промойте, вторично залейте кипятком и оставьте на 15 минут для набухания. Затем воду слейте, мак обсушите полотенцем, чтобы в нем не осталось воды, и разотрите его в ступке или измельчите в блендере. Растертый мак смешайте с сахаром, медом (повидлом) и продолжайте растирать до получения однородной массы.

Вареники с черносливом «Для коханих»

♥ 2 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана молока или воды
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:
♥ 400 г чернослива без косточек
♥ 1/4 стакана сахара

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду. Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто и оставьте его, накрыв полотенцем, на 15–20 минут при комнатной температуре.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, разрежьте на квадраты со стороной 6 см или вырежьте стаканчиком кружки. Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не подсыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждый подготовленный кусочек теста положите 1 ч. ложку начинки и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, посыпав сахаром и полив

сладкой сметаной.

Для начинки чернослив без косточек тщательно вымойте, залейте теплой водой и оставьте на 30 минут. Спустя это время воду слейте, залейте чернослив небольшим количеством кипятка и сварите до готовности на слабом огне. Затем протрите через сито и добавьте сахар. Полученное пюре поварите до загустения на очень слабом огне и остудите.

Вареники с клубникой, малиной или черникой «Чудові»

♥ 2 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана молока или воды
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ 1 щепотка соли

Для начинки:

♥ 2 стакана нарезанной мелкими кусочками клубники или целых ягод малины или черники
♥ 1 стакан сахара

Яйца разотрите с размягченным сливочным маслом, сахаром, солью и добавьте молоко или холодную воду. Влейте смесь в подготовленную из просеянной муки воронку. Замесите крутое тесто и оставьте его, накрыв полотенцем, на 15–20 минут при комнатной температуре.

Затем раскатайте тесто в пласт толщиной 2 мм, разрежьте на квадраты со стороной 6 см или вырежьте стаканчиком кружки. Следите за тем, чтобы раскатанное тесто не подсыхало, особенно по краям подготовленных для вареников заготовок. Если края все же подсохли, смочите их взбитым белком. На каждый подготовленный кусочек теста положите 1 ч. ложку начинки, 1 ч. ложку сахара и тщательно защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, слегка остудив, со сметаной или жидким медом.

Для начинки клубнику твердых сортов тщательно промойте и очистите от плодоножек. Затем откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и нарежьте каждую ягоду на 3–4 кусочка. Если вы используете малину, не мойте ее и не режьте! Чернику промойте,

откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Вареники со сливами «Амвросиевские»

♥ 2 1/ 2стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1/ 2ч. ложки соли
♥ 1/ 4стакана воды

Для начинки:
♥ 700 г слив
♥ 1/ 2стакана сахара

Десятую часть нормы муки заварите третью нормы воды. Заваренную муку перемешайте и добавьте остаток муки и воды, охлажденной до комнатной температуры. Затем влейте взбитое яйцо, посолите и замесите однородное эластичное тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 40 минут при комнатной температуре.

Затем тесто раскатайте в пласт толщиной 2 мм и нарежьте квадратами со стороной 5–6 см. В середину каждого положите 1 ч. ложку начинки, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 8-10 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой. Подавайте, полив сливовым соком.

Для начинки сливы промойте, удалите косточки, мякоть мелко нарежьте. Подготовленные сливы засыпьте сахаром, оставьте на 30 минут, отцедите и сохраните сок.

Вареники с рябиной и яблоками «Російсько-українська дружба»

♥ 3 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 1 стакан молока
♥ 1 ч. ложка соли

Для начинки:
♥200 г ягод рябины
♥ 4 яблока
♥ 5 ст. ложек меда

В просеянную муку влейте теплое молоко, добавьте яйцо, соль и замесите тесто. Накройте его полотенцем и оставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем скатайте тесто в жгут,

нарежьте его на кусочки и раскатайте их кружками. На каждый положите начинку, края соедините и прижмите, придав форму полумесяца. Подготовленные вареники поварите 1 0 минут в подсоленной воде. Подавайте со сметаной.

Для начинки ягоды рябины промойте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте кусочками и смешайте с рябиной и медом.

Вареники со сливовым повидлом «Цукерки»

♥ 2 2/ 3стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 125 мл воды
♥ 100 г сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥250 г сливового повидла

Для посыпки:
♥50 г сливочного масла
♥ 2 ст. ложки молотых сухарей
♥ 1 ст. ложка сахара

Из муки, яиц, сливочного масла, воды и соли замесите тесто средней густоты. Тесто раскатайте тонким пластом, разрежьте в длину полосками шириной 6 см, затем полосы разрежьте поперек, чтобы получились квадратные кусочки теста. На каждый положите 1 ч. ложку повидла, сложите треугольником и защипните края.

Опустите вареники по одному в кипящую подсоленную воду. Соль положите из расчета 1 ч. ложка на 3 стакана воды. Через 5 минут готовые всплывшие на поверхность вареники извлеките шумовкой, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Отцеженные вареники посыпьте подрумяненными молотыми сухарями, сбрызните растопленным сливочным маслом и посыпьте сахаром.

Говяжьи сиченики с луком «Бережанские»

♥ 500 г мякоти говядины
♥ 4 яйца
♥ 1–2 луковицы

♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
♥ сало, растительное масло, перец и соль – по вкусу

Говядину очистите от пленок, измельчите ножом или пропустите через мясорубку. Из 3 яиц приготовьте яичницу с луком, обжаренную на сале, нарубите ее мелкой соломкой и смешайте с подготовленным мясом. Смесь посолите, поперчите и тщательно вымесите.

Из полученного фарша сделайте котлетки, смочите их в яйце, обваляйте в панировочных сухарях, придайте им овально-приплюснутую форму и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подавайте с картофельным пюре.

Сиченики из говядины с омлетом, чесноком и луком «Основательные»

♥ 500 г мякоти говядины
♥ 2 луковицы
♥ 4 зубчика чеснока
♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
♥ перец и соль – по вкусу

Для омлета:
♥ 2 яйца
♥ 1 1/2ст. ложки молока
♥ 2 1/2ст. ложки сливочного масла
♥ перец и соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку, смешайте с рубленым чесноком, солью, перцем, небольшим количеством воды и тщательно перемешайте.

Из полученного фарша сделайте лепешки, в середину каждой положите кусочек омлета, поверх него – жареный лук, осторожно сверните рулетиками, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте во фритюре. Подавайте с жареным картофелем, солеными огурцами и зеленым горошком.

Для омлета взбейте яйца, смешайте с молоком, посолите и поперчите. Полученную смесь вылейте на разогретую сковороду со сливочным маслом и обжарьте с двух сторон до золотистого цвета.

Говяжьи сиченики с хреном, жареным луком и сметаной

«Сокирянские»

- ♥ 500 г мякоти говядины
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 100 г белого хлеба
- ♥ 1/2 стакана молока
- ♥ 1/2 стакана сметаны
- ♥ 3 ст. ложки муки
- ♥ 3 ст. ложки хрена
- ♥ 4 ст. ложки сливочного масла
- ♥ 1/2 ст. ложки рубленой петрушки
- ♥ растительное масло и соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку, добавьте размоченный в молоке хлеб, часть нашинкованного и слегка обжаренного лука и соль. Массу тщательно перемешайте и еще раз пропустите через мясорубку.

Из полученного фарша сделайте овальные лепешки, на каждую положите слегка обжаренный на сливочном масле и смешанный со сметаной тертый хрен. Затем лепешку сверните в виде котлеты, обваляйте в муке, обжарьте на растительном масле с одной стороны, переверните, посыпьте оставшимся шинкованным луком и продолжайте обжаривать до готовности.

Жареные сиченики залейте сметаной. Запекайте в духовке 8-10 минут при средней температуре. Подавайте, залив сметаной, в которой сиченики запекались.

Большой сиченик из свинины с картофельно-морковной начинкой «Розмір має значення»

- ♥ 400 г мякоти свинины
- ♥ 100 г нутряного сала
- ♥ 200 г картофеля
- ♥ 100 г моркови
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 100 г белого хлеба
- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ 100 г сметаны
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Мясо пропустите через мясорубку вместе с нутряным салом, луком и размоченным в воде белым хлебом. Добавьте желток,

немного воды, перец и соль. Полученную массу тщательно перемешайте. Картофель сварите в подсоленной воде, очистите и протрите через дуршлаг.

Подготовленный мясной фарш разложите в виде коржа, посередине уложите картофель, смешанный с тертой морковью и, соединив края коржа, поместите его на сковороду с кипящим маслом. Сниченик обжарьте на сильном огне, не накрывая крышкой. В конце жарения сниченик посыпьте мукой, добавьте сметану и прокипятите.

Сниченики из баранины с чесноком «Яремчевские»

- ♥ 600 г баранины
- ♥ 2 желтка
- ♥ 3 зубчика чеснока
- ♥ 100 г черствого белого хлеба
- ♥ 1/2 стакана бульона или воды
- ♥ 4 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Баранину нарежьте на куски и пропустите через мясорубку. Добавьте черствый хлеб, размоченный в бульоне или воде, и все еще раз пропустите через мясорубку. Положите растертый с солью чеснок, перец, 2 желтка и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте с картофельным пюре, полив маслом, в котором сниченики жарились.

Сниченики из крольчатины и пшена «Шполянские»

- ♥ 600–700 г крольчатины
- ♥ 3/4 стакана пшена
- ♥ 1–2 луковицы
- ♥ 1 стакан воды
- ♥ 1/2 стакана панировочных сухарей
- ♥ растительное масло, молоко и соль – по вкусу

Из пшена и воды сварите кашу. Лук нашинкуйте и слегка обжарьте на растительном масле. У подготовленной тушки кролика отделите мясо от костей. Мясо нарежьте небольшими

кусочками, посолите, 2 раза пропустите через мясорубку вместе с охлажденной пшенной кашей и обжаренным луком.

Полученную массу тщательно перемешайте и, если масса слишком густая, добавьте молока. Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Сиченики из печени с салом «Краматорские»

- ♥ 400 г говяжьей печени
- ♥ 50 г сала
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 1–2 ломтика черствого белого хлеба
- ♥ 2 ч. ложки муки
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ перец и соль – по вкусу

Печень очистите от пленок, тщательно промойте под холодной проточной водой и пропустите через мясорубку. Добавьте нарезанное небольшими кубиками сало, натертый на терке хлеб, яйцо, перец, соль и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в муке и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Сиченики из мозгов «Розуму палата»

- ♥ 500 г мозгов
- ♥ 2 ломтика белого хлеба
- ♥ 1 желток
- ♥ 1/2 стакана панировочных сухарей
- ♥ 2–3 ст. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Мозги вымочите в течение 1 часа в холодной подкисленной воде, удалите пленки и поварите 8-10 минут. Подготовленные мозги охладите, добавьте замоченный в воде и отжатый хлеб, соль и желток.

Полученную массу тщательно перемешайте, сделайте из нее котлетки и придайте им овально-приплюснутую форму. Обваляйте их в панировочных сухарях и обжарьте на сливочном

масле до готовности. Подавайте с картофельным пюре или с жареным картофелем.

Сиченики из курятины с сыром «Катеринопольские»

♥ 500 г филе курицы
♥ 100 г любого тертого сыра
♥ 2 яйца
♥ панировочные сухари, сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Филе курицы пропустите 2 раза через мясорубку, посолите, поперчите и тщательно перемешайте. Из полученного фарша сделайте лепешки, в середину каждой положите начинку из тертого сыра и кусочка сливочного масла.

Придайте форму котлеты, смочите во взбитых яйцах, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подавайте с картофельным пюре или тушеными овощами.

Рыбные сиченики «Тоже котлетки»

♥ 400 г филе судака, щуки, окуня, трески, хека
♥ 1 луковица
♥ 1 яйцо
♥ 100 г черствого белого хлеба
♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
♥ 3 ст. ложки растительного масла
♥ зелень петрушки или укропа, перец и соль – по вкусу

Рыбное филе промойте, нарежьте небольшими кусочками, пропустите через мясорубку вместе с мелко нарезанным луком и размоченным в воде или молоке черствым хлебом. Смесь посолите, поперчите, добавьте взбитое яйцо и тщательно перемешайте.

Из полученного фарша сделайте котлетки, обваляйте их в панировочных сухарях, придайте им овально– приплюснутую форму и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до образования золотистой корочки. Подавайте с картофельным пюре, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Заливные рыбные сиченики

«Кальмиусские»

♥ 700–800 г рыбы плотной консистенции
♥ 1 луковица
♥ 1 корень петрушки
♥ 1 корень сельдерея
♥ 1 ломтик белого хлеба
♥ 1 яйцо
♥ 1 стакан молока
♥ 1 ч. ложка желатина
♥ 2 горошины душистого перца
♥ лимоны, маринованные овощи, растительное масло, лавровый лист, перец и соль – по вкусу

С очищенной и выпотрошенной рыбы снимите филе без кожи и костей. Головы, кожу, плавники, кости залейте холодной водой, добавьте мелко нарезанные корни петрушки, сельдерея, лавровый лист, перец и соль. Поварите не менее 1 часа, отвар процедите и положите в него предварительно замоченный в воде желатин. Доведите до кипения, снимите с огня и остудите.

Мякоть рыбы пропустите через мясорубку вместе с размоченным в части молока хлебом и слегка обжаренным на растительном масле нашинкованным луком. Фарш посолите, поперчите, добавьте яйцо, влейте 3 ст. ложки молока и тщательно вымесите.

Из фарша сделайте котлетки, придайте им овально–приплюснутую форму, положите в неглубокую кастрюлю и наполовину залейте рыбным бульоном. Поставьте на огонь и припустите в течение 15 минут.

Затем сиченики положите в глубокое блюдо, украсьте каждый ломтиком лимона, нарезанными ломтиками маринованных овощей и, залив частью охлажденного отвара, поставьте в холодильник. Когда желе застынет, залейте блюдо остальным отваром. Подавайте со смесью из тертого хрена с уксусом или майонеза с хреном.

Грибные сиченики под сметанным соусом «Тарасовские»

♥ 500 г любых грибов
♥ 3 яйца
♥ 150 г белого хлеба
♥ 1 $^{1}/_{2}$стакана сметанного соуса
♥ 3 ст. ложки смальца

♥ мука, зелень петрушки, перец и соль – по вкусу

Для соуса:
♥ 1/ 2стакана сметаны
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 стакан мясного бульона или овощного отвара
♥ 1 ст. ложка сливочного масла

Грибы очистите, промойте и сварите в подсоленной воде до готовности. Затем откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь. Грибы мелко нарубите, добавьте тертый белый хлеб, взбитые яйца, мелко нарезанный и обжаренный лук, соль, перец, измельченную зелень петрушки и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в муке и обжарьте на смальце с обеих сторон. Подавайте, полив сметанным соусом.

Для соуса муку слегка обжарьте на сливочном масле, разведите горячим мясным бульоном или овощным отваром, положите сметану и поварите 5-10 минут на слабом огне. По окончании варки соус посолите, добавьте сливочное масло и все тщательно перемешайте.

Капустные сиченики «Просто і смачно»

♥ 1 кг капусты
♥ 1/ 2стакана манной крупы
♥ 3 яйца
♥ 2 стакана молока
♥ 1 стакан панировочных сухарей
♥ 100 г сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Отделите белки от желтков. Капусту мелко нарубите, положите в кастрюлю, залейте молоком, накройте крышкой и поставьте на огонь. Когда капуста станет мягкой, тонкой струйкой всыпьте, помешивая, манную крупу, чтобы не было комочков, и потушите еще 10 минут.

Спустя это время капусту снимите с огня и посолите. Затем добавьте желтки, все тщательно перемешайте и охладите.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, смочите во взбитом белке, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Подавайте со сметаной.

Капустные сиченики с яблоками и сметанным соусом «Закарпатские»

- ♥ 1 кг капусты
- ♥ 1–2 яблока
- ♥ 1/2 стакана манной крупы
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 3 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ растительное масло и соль – по вкусу

Для соуса:

- ♥ 1/2 стакана сметаны
- ♥ 1 ст. ложка муки
- ♥ 1 стакан мясного бульона или овощного отвара
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла

Капусту мелко нарежьте и потушите до готовности, подливая воду. Затем добавьте подсушенную манную крупу, тщательно перемешайте и потушите еще 20 минут. Яблоки очистите от кожуры, сердцевины, мелко нарежьте, обжарьте на растительном масле и смешайте с тушеной капустой, яйцом и солью.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте, полив сметанным соусом.

Для соуса муку слегка обжарьте на сливочном масле, разведите горячим мясным бульоном или овощным отваром, положите сметану и поварите 5-10 минут на слабом огне. По окончании варки соус посолите, добавьте сливочное масло и все тщательно перемешайте.

Свекольные сиченики «Тонка талія»

- ♥ 500 г свеклы
- ♥ 2 ст. ложки манной крупы
- ♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ 2 яйца
- ♥ сливочное и растительное масло, соль – по вкусу

Свеклу сварите, очистите, пропустите через мясорубку, положите в кастрюлю с растопленным сливочным маслом, добавьте манную крупу, прогрейте до загустения, остудите и добавьте яйца. Из полученной массы сделайте котлетки, придайте

им овально-приплюснутую форму, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте со сметаной.

Морковные сиченики со сметаной «Оранжевое с белым»

- 1 кг моркови
- 1/2 стакана манной крупы
- 1 стакан молока
- 3 желтка
- 1 ч. ложка сахара
- 1 ст. ложка сливочного масла
- панировочные сухари, растительное масло и соль – по вкусу

Морковь натрите на крупной терке, положите в кастрюлю, залейте горячим молоком, добавьте сахар, сливочное масло, соль и потушите до готовности. Затем всыпьте манную крупу и потушите, помешивая, еще 5–7 минут на слабом огне.

Смесь охладите до температуры 60 °С, добавьте 2 взбитых желтка и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, смочите во взбитом желтке, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте со сметаной.

Тыквенные сиченики «Красочные»

- 500 г тыквы
- 100 мл сливок
- 3 яйца
- 1 ст. ложка манной крупы
- 1 ст. ложка сахара
- панировочные сухари, растительное масло и соль – по вкусу

Отделите белки от желтков. Мякоть тыквы натрите на крупной терке и отожмите сок. В массу добавьте сливки и потушите под крышкой до готовности около 5 минут. В горячую массу добавьте манную крупу, сахар, соль, 3 желтка и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им

овально-приплюснутую форму, смочите во взбитых белках, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон. Подавайте со сметаной.

Кабачковые сиченики с брынзой и чесноком «Добровеличковские»

- ♥ 1 кг кабачков
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3 ст. ложки муки
- ♥ 3/4 стакана тертой брынзы
- ♥ 3 зубчика чеснока
- ♥ зелень петрушки или укропа, растительное масло, кислое молоко и соль – по вкусу

Кабачки очистите от кожуры, семян, натрите на крупной терке и посолите. Через 5-10 минут слегка отожмите, добавьте яйца, муку, брынзу и мелко нарезанную зелень петрушки или укропа. Полученную массу тщательно перемешайте.

Небольшой количество массы ложкой выкладывайте на сковороду с сильно разогретым растительным маслом и обжаривайте с обеих сторон до образования румяной корочки.

Подавайте с молоком, смешанным с растертым чесноком, мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа и солью.

Рисовые сиченики «Сарацинские»

- ♥ 1 стакан риса
- ♥ 2 яйца
- ♥ 1 стакан молока
- ♥ 2 стакана воды
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

Сварите рисовую кашу на воде и молоке. Охладите ее, добавьте взбитые яйца, сахар и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в панировочных сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон. Подавайте со сметаной.

Сиченики из вареных яиц «Горловские»

♥ 4 сваренных вкрутую яйца
♥ 1 желток
♥ 2 луковицы
♥ 1/2 стакана молока
♥ 1 ст. ложка муки
♥ 1 ст. ложка панировочных сухарей
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Муку слегка обжарьте на сливочном масле, разведите молоком и доведите до кипения. Затем снимите с огня, всыпьте мелко нарубленные яйца и лук, осторожно влейте тщательно взбитый желток и, непрерывно помешивая, добавьте перец и соль. Смесь вновь доведите до кипения и остудите. Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте их в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон.

Кукурузные сиченики с творогом и фруктовым соусом «Фермерські»

♥ 250 г кукурузной крупы
♥ 150 г творога
♥ 2 яйца
♥ 2 1/2 стакана воды
♥ 2 ч. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
♥ 2 ст. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для соуса:
♥ 3 ст. ложки любого повидла
♥ 1 стакан молока
♥ 2 ч. ложки картофельного крахмала
♥ 1/2 ч. ложки ванильного сахара
♥ сахар – по вкусу

Из кукурузной крупы и воды сварите кашу. Готовую вязкую кашу слегка охладите, смешайте с протертым творогом, взбитыми яйцами, сахаром, солью и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им

овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте с фруктовым соусом.

Для соуса повидло смешайте с 1 стаканом воды и, помешивая, вскипятите. Крахмал размешайте в холодном молоке, добавьте в повидло и вскипятите. Добавьте сахар, ванильный сахар и все тщательно перемешайте.

Сиченики из фасоли с манной крупой и луком «Для гарячих українських хлопців»

- ♥ 2 стакана фасоли
- ♥ 1/2 стакана манной крупы
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ растительное масло и соль – по вкусу

Фасоль замочите на ночь, сварите до готовности и откиньте на дуршлаг. Из манной крупы сварите густую кашу. Смешайте подготовленную фасоль с манной кашей и пропустите все через мясорубку. Затем добавьте взбитое яйцо, слегка обжаренный нашинкованный лук и соль.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте, полив маслом, на котором сиченики жарились.

Перловые сиченики с творогом «Интересные»

- ♥ 1 стакан перловой крупы
- ♥ 200 г творога
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 2 ст. ложки сахара
- ♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ растительное масло и соль – по вкусу

Из перловой крупы сварите густую кашу и пропустите ее через мясорубку. Добавьте протертый творог, взбитое яйцо и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета.

Подавайте со сметаной.

Сиченики из гороха с луком и манной крупой «Голод не тетка»

- ♥ 2 стакана гороха
- ♥ 4 ст. ложки манной крупы
- ♥ 2 луковицы
- ♥ 2 яйца
- ♥ 3 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ растительное и сливочное масло, перец и соль – по вкусу

Горох замочите на ночь, сварите до готовности, откиньте на дуршлаг и разотрите в пюре. Из манной крупы сварите густую кашу и смешайте ее с горохом. Лук нашинкуйте, обжарьте на растительном масле и смешайте с горохом и кашей. Пропустите все через мясорубку, добавьте взбитые яйца, соль и перец.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

Сиченики из баклажанной икры «Хороші новини»

- ♥ 300 г консервированной баклажанной икры
- ♥ 1/ 2стакана манной крупы
- ♥ 1 луковица
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 2 ст. ложки панировочных сухарей
- ♥ растительное масло, перец и соль – по вкусу

Баклажанную икру подогрейте, добавьте подсушенную манную крупу, перемешайте и потушите, помешивая, 15–20 минут на слабом огне. Затем охладите, положите взбитое яйцо, обжаренный нашинкованный лук, перец, соль и все тщательно перемешайте.

Из полученной массы сделайте котлетки, придайте им овально-приплюснутую форму, обваляйте в сухарях и обжарьте на растительном масле с обеих сторон до золотистого цвета. Подавайте, полив томатным соусом.

Запеканка из гречневой муки с салом

«Лемишки»

- ♥ 2 стакана гречневой муки
- ♥ 100 г сала
- ♥ 3/ 4стакана воды
- ♥ соль – по вкусу

Гречневую муку слегка подсушите в духовке, ссыпьте в эмалированную посуду и заварите подсоленным крутым кипятком до густоты вязкой каши. Затем добавьте нарезанное соломкой и слегка обжаренное сало. Все тщательно перемешайте и переложите в форму. Запекайте в духовке 20–25 минут при средней температуре.

Батончики из дрожжевого теста «Гречаники»

- ♥ 2 стакана гречневой муки
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 1/ 2стакана молока
- ♥ 20–25 г дрожжей
- ♥ 2 ч. ложки сахара
- ♥ 2 ст. ложки подсолнечного масла
- ♥ 1/ 2ст. ложки сливочного масла
- ♥ соль – по вкусу

В подогретом до 35 °С молоке разведите дрожжи, соль и сахар. Затем вбейте яйцо, всыпьте гречневую муку и замесите густое тесто. Поставьте его на 1,5–2 часа в теплое место, дайте подойти, вымесите и еще раз дайте подойти.

Из теста сделайте длинные тонкие батончики, уложите их на смазанный сливочным маслом противень, дайте подойти и надрежьте поперек через каждые 2–3 см смазанным в подсолнечном масле ножом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Горячие гречаники смажьте слегка подогретым подсолнечным маслом и разломайте по линиям надрезов. Подавайте, полив сметаной.

Коржики со шкварками «Десерт с закуской»

- ♥ 400 г шкварок
- ♥ 2 стакана муки
- ♥ 2–3 яйца

♥ 1 белок
♥ 1 ч. ложка соды
♥ 1 ч. ложка тмина
♥ 1 ч. ложка соли

Для шкварок:
♥ 1 кг сала с мясными прослойками
♥ 2–3 ч. ложки соли

Отделите белки от желтков. Шкварки мелко нарежьте, добавьте к ним желтки, соль, соду, муку и замесите крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной полсантиметра и вырежьте стаканом круглые лепешки. Смажьте их взбитым белком, посыпьте тмином, наколите вилкой и уложите на противень. Выпекайте в духовке 15–20 минут при низкой температуре.

Для шкварок сало (лучше замороженное) нарежьте кубиками со стороной полтора сантиметра, немного обжарьте на сильно разогретой сковороде под крышкой и посолите. Продолжайте обжаривать, изредка помешивая, до золотисто-коричневого цвета на слабом огне. Готовые шкварки извлеките из растопленного сала.

Творожные батончики с морковью, манной крупой и изюмом «Виноградовские»

♥ 400 г творога
♥ 1/2 стакана манной крупы
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 1/2 шт. моркови
♥ 1/2 стакана изюма
♥ 2 яйца
♥ 1 ст. ложка муки
♥ растительное масло и соль – по вкусу

Отделите белки от желтков. Творог протрите через сито, добавьте манную крупу, растертый с сахаром 1 желток, соль, изюм, натертую на мелкой терке морковь и взбитые в крепкую пену белки. Оставшийся желток смешайте с небольшим количеством воды.

Полученную массу тщательно перемешайте и сделайте из нее небольшие батончики. Обмакните их в смеси из желтка и воды, обваляйте в муке и обжарьте во фритюре до золотистого цвета. Подавайте со сметаной.

Творожные шарики с манной крупой, яйцами, сухарями и сахаром «Закарпатские гомбовцы»

- ♥ 500 г творога
- ♥ 3/ 4стакана манной крупы
- ♥ 3 яйца
- ♥ 2 ст. ложки молотых сухарей
- ♥ 2 ст. ложки сахара
- ♥ 1 ч. ложка соли

Творог протрите через сито, добавьте манную крупу, сахар, соль, яйца и все тщательно перемешайте. Полученную массу отставьте на 30 минут при комнатной температуре. Затем сделайте из нее небольшие шарики и сварите их в подсоленной воде.

Сваренные гомбовцы уложите на тарелку и посыпьте молотыми обжаренными сухарями. Подавайте, полив сметаной или растопленным сливочным маслом.

Творожные зразы с изюмом «Дав, як кіт наплакав»

- ♥ 500 г творога
- ♥ 1 яйцо
- ♥ 5 ст. ложек изюма
- ♥ 2 ст. ложки сахара
- ♥ 7 ч. ложек сливочного масла
- ♥ мука и молотые сухари – по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте муку, сахар, яйцо и все тщательно перемешайте. Изюм сварите до мягкости и откиньте на дуршлаг. Творожную массу разделайте на лепешки и на середину каждой положите подготовленный изюм. Края защипните, придайте форму зразы, обваляйте в сухарях и обжарьте на сливочном масле с обеих сторон до готовности. Подавайте со сметаной.

Творожные лепешки с корицей по-закарпатски «Чопские»

- ♥ 500 г творога
- ♥ 2 желтка

♥ 4 ст. ложки крахмала или муки
♥ растительное масло, корица, сахар и соль – по вкусу

Творог разотрите с желтками, мукой или крахмалом и посолите. Если творог влажный, добавьте побольше муки.

На посыпанной мукой доске раскатайте массу в виде цилиндра, нарежьте кружками и уложите на разогретую с небольшим количеством растительного масла форму.

Каждую лепешку слегка посыпьте корицей, смешанной с сахаром. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре. Подавайте со сметаной, смешанной с сахаром.

Творожная кашка с медом, одуванчиками и сливками «Неженка»

♥ 3 ст. ложки творога
♥ 10 соцветий одуванчика
♥ 1 ч. ложка меда
♥ 5 ст. ложек сливок

Творог, разведенный сливками, смешайте с промытыми измельченными желтыми соцветиями одуванчика, перемешайте и прогрейте на водяной бане. Подавайте немедленно, заправив медом.

Творожная бабка «Гуцульская»

♥ 500 г творога
♥ 2 яйца
♥ 1/2 стакана сметаны
♥ 1/2 стакана муки
♥ соль – по вкусу

Смешайте творог, яйца, муку и соль. Небольшое количество полученной массы ложкой опускайте в кипящую подсоленную воду. Когда кусочки всплывут, уложите их в форму и полейте сметаной. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Творожная кашка с морковью «Дитяча радість»

♥ 3 ст. ложки творога
♥ 2 шт. моркови
♥ 1/2 стакана молока

Творог положите в кастрюлю, смешайте с холодным молоком и разотрите до получения однородной массы. Затем добавьте натертую на крупной терке морковь и все перемешайте. Быстро доведите до кипения и сразу снимите с огня. Подавайте немедленно.

Творожно-яблочная бабка с ягодным сиропом «З меню ресторану»

♥ 800 г творога
♥ 200 г яблок
♥ 4 яйца
♥ 1 стакан сахара
♥ 8 ст. ложек молотых сухарей
♥ 4 ч. ложки сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Творог протрите через сито, смешайте с очищенными и мелко нарезанными яблоками, молотыми сухарями (оставив немного для посыпки формы), растертыми с сахаром желтками и взбитыми в крепкую пену белками. Полученную массу выложите в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и разровняйте. Форму поставьте на водяную баню и поварите 30–40 минут. Подавайте с любым ягодным сиропом.

Творожные оладьи с луком и сметаной «Балаклеевские»

♥ 500 г творога
♥ 2 желтка
♥ 1 белок
♥ 1 луковица
♥ 3 ч. ложки сахара
♥ 1/2 стакана муки
♥ 125 г сметаны
♥ 125 г сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Творог протрите через сито или пропустите через мясорубку и разотрите с сахаром и желтками. Лук мелко нарежьте и

обжарьте на растительном масле до золотистого цвета. В творожную массу добавьте просеянную муку, соль, обжаренный лук, часть сметаны и введите взбитый белок.

Полученную массу тщательно перемешайте и, выкладывая ложкой, обжарьте оладьи на сливочном масле с обеих сторон. Если оладьи пристают к сковороде, зачерпнутую ложкой порцию теста посыпайте мукой. Подавайте со сметаной.

Яблочные оладьи «Уманьские»

- 4–5 яблок
- 3/4 стакана муки
- 1/2 стакана сахара
- 1/6 палочки дрожжей
- 2 1/2 ст. ложки топленого масла
- 1/2 ч. ложки соли

У яблок удалите сердцевину, испеките их в духовке и протрите через сито. В яблочное пюре добавьте муку, соль, растворенные в теплой воде дрожжи и часть сахара.

Полученную массу тщательно перемешайте и поместите в теплое место.

В подошедшее тесто всыпьте оставшийся сахар, еще раз тщательно вымесите и оставьте на 10–15 минут при комнатной температуре. Готовое тесто ложкой выкладывайте на разогретую сковороду с топленым маслом и обжарьте оладьи с обеих сторон. Подавайте со сметаной.

Блинчики с творогом «Українські налисники»

Для теста:

- 250 г муки
- 2 стакана молока
- 4–5 ст. ложек сливочного масла
- 2 яйца
- панировочные сухари, растительное масло и соль – по вкусу

Для начинки:

- 100 г творога
- 1 белок
- 2 ч. ложки сахара

Растопленное сливочное масло смешайте с молоком, смешанным с 1 яйцом, всыпьте соль, муку и тщательно взбейте полученное тесто. Смажьте небольшую разогретую сковороду растительным маслом или кусочком сала, вылейте немного теста, быстро распределив его по сковороде, и обжарьте блинчик с одной стороны.

На обжаренную сторону блинчика положите творожную начинку, сверните конвертом и обжарьте на растительном масле. Подавайте со сметаной или вареньем.

Для начинки творог протрите через сито. Белок взбейте с сахаром и смешайте с подготовленным творогом.

Клецки с яблочной начинкой, сметаной и сахаром «Софийские»

- ♥ 3 стакана муки
- ♥ 200 г яблок
- ♥ 3 яйца
- ♥ 1 стакан сахара
- ♥ 1 $^{1}/_{2}$стакана молока
- ♥ 1 стакан сметаны
- ♥ соль – по вкусу

Яйца взбейте с солью в пену, влейте молоко и постепенно смешайте с мукой, сильно взбивая ложкой, чтобы в тесто вошло больше воздуха. Затем добавьте яблоки, натертые на крупной терке, и тщательно размешайте.

С помощью двух ложек сделайте из теста длинные клецки и поварите их в кипящей подсоленной воде. Готовые клецки откиньте на дуршлаг, уложите на блюдо и залейте сметаной, растертой с сахаром.

Клецки со сливочным маслом «Крыжопольские»

- ♥ 4 ст. ложки муки
- ♥ 3 ст. ложки сметаны
- ♥ 3 яйца
- ♥ 1 ст. ложка сливочного масла
- ♥ 1 ч. ложка соли

Сливочное масло разотрите с яйцами, добавьте сметану, посолите, всыпьте муку и все тщательно перемешайте. С

помощью двух ложек сделайте из теста длинные клецки и поварите их в кипящей подсоленной воде. Подавайте, полив растопленным сливочным маслом.

Свекольная ботва с кислым тестом «Бурячинка»

- ♥ 500 г свекольной ботвы (черешки)
- ♥ 3–4 ст. ложки готового дрожжевого теста
- ♥ 2 ст. ложки кукурузной муки
- ♥ 1/4 стакана сметаны
- ♥ соль – по вкусу

Черешки свекольной ботвы промойте, очистите их от кожицы и мелко нарежьте. Затем залейте водой, заквасьте тестом и оставьте на 8-10 часов в теплом месте. Подготовленные черешки сварите до готовности. Готовое блюдо заправьте сметаной, кукурузной мукой, солью и прокипятите.

Сладкие блюда

Пироги, пляцки, торты, куличи

Яблочный пирог с корицей, ромом и миндалем «Перший парубок на селі»

Для теста:
♥ 2 стакана муки
♥ 25 г дрожжей
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 3 яйца
♥ 50 г сливочного масла
♥ молоко и соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 1 кг яблок
♥ молотая корица, ром, сахар и миндаль – по вкусу

Дрожжи смешайте с теплым молоком, сахаром и дайте подойти. Из муки, яиц, соли и подошедших дрожжей замесите тесто и раскатайте его на 2 квадратных пласта толщиной в палец. Один пласт уложите на противень, покройте яблочной начинкой, поверх нее положите второй пласт теста и защипните края.

Выпекайте немедленно в духовке до готовности при средней температуре. Готовый горячий пирог смажьте холодным сливочным маслом.

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины, натрите на крупной терке, отцедите выделившийся сок и смешайте яблоки с молотой корицей, ромом, сахаром и очищенным молотым миндалем.

Трехслойный пирог с орехами и вареньем «Черновчанка»

♥ 3 стакана муки
♥ 1 стакан любых рубленых орехов
♥ 1 1/2 стакана джема или густого варенья
♥ 5 яиц
♥ 1 1/2 стакана сахара
♥ 1/2 стакана сметаны
♥ 1/4 ч. ложки соли
♥ 1/4 ч. ложки соды
♥ 100 г сливочного масла или маргарина

♥ сахарная пудра – для обсыпки

Четыре яйца взбейте с сахаром до полного его растворения. Добавьте сметану, размягченное сливочное масло, соль, орехи, затем – смешанную с содой муку. Быстро замесите тесто и поместите его на 30 минут в холодильник. Охлажденное тесто разделите на 3 части и каждую часть раскатайте в круг толщиной 5 мм.

Одну часть раскатанного теста положите в смазанную маслом круглую форму и покройте тесто ровным слоем варенья (джема). Затем проделайте то же с другой частью теста, уложив ее поверх первой. Оставшийся пласт теста уложите сверху, края тщательно защипните.

Поверхность пирога украсьте фигурками из теста и смажьте оставшимся взбитым яйцом. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 210–220 °С. Охлажденный пирог посыпьте сахарной пудрой.

Пирог с вишней «Крещатик»

♥ 2 стакана муки
♥ 600 г вишни
♥ 1 стакан сметаны
♥ 1 стакан сахара
♥ 1 ч. ложка соды
♥ 1 ст. ложка сливочного масла

Сметану разотрите с сахаром, добавьте соду и небольшими порциями всыпьте муку. Замесите тесто и раскатайте его по размеру формы. В смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму уложите тесто, приподняв и завернув края, как для ватрушки.

Вишню очистите от косточек, разложите на тесто ровным слоем, чтобы не было пустот, посыпьте частью сахара и наложите сетку из тонких жгутиков теста. Выпекайте в духовке до полуготовности при средней температуре. Затем извлеките не закрытую тестом вишню, залейте пирог сметаной, посыпьте оставшимся сахаром и выпекайте до готовности.

Пирог с изюмом, сахаром и черносливом «Печерский»

Для теста:

♥ 3 стакана муки
♥ 1 стакан молока
♥ 25 г дрожжей
♥ 3 яйца
♥ 1/2 стакана сливочного масла
♥ соль – по вкусу

Для начинки:
♥ 200 г чернослива
♥ 2 ст. ложки изюма
♥ 1/2 стакана сахара

Дрожжи разведите в теплом молоке, добавьте растертые с сахаром яйца, растопленное сливочное масло, соль, муку, тщательно вымесите и поставьте в теплое место. Подошедшее тесто раскатайте тонким слоем, уложите на противень и дайте еще раз подойти. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Готовую основу для пирога покройте густой, как повидло, массой, состоящей из изюма и смешанного с сахаром и распаренного измельченного чернослива. Выпекайте в духовке 15 минут при средней температуре.

Пирог с маком, повидлом, ванилью и лимонной цедрой «Маковник»

♥ 1 1/2 стакана муки
♥ 1/2 стакана мака
♥ 1/3 стакана любого повидла
♥ 3/4 стакана сахара
♥ 1 1/4 стакана молока
♥ 2 яйца
♥ 1/2 ч. ложки соды
♥ 1 ст. ложка сахарной пудры
♥ ванилин – на кончике ножа
♥ 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
♥ сливочное масло и мука – для формы

В глубокой кастрюле смешайте сахар, мак, лимонную цедру и ванилин. Затем добавьте яйца, молоко, смешанную с содой муку и замесите тесто. Заполните им смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму слоем 2–2,5 см. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Остывший маковник

разрежьте на 2 коржа, смажьте их повидлом, уложите друг на друга и посыпьте сахарной пудрой.

Творожный пирог с изюмом, лимонами и миндалем «Пасхальный»

Для теста:
♥ 2/ 3стакана муки
♥ 3 ст. ложки миндаля
♥ 50 г сливочного масла
♥ 1 ст. ложка сахара
♥ 1 ст. ложка сахарной пудры
♥ 2 ст. ложки холодной воды

Для начинки:
♥400 г творога
♥ 60–70 г изюма
♥ 150 г сахара
♥ 3 яйца
♥ тертая цедра и сок 2 лимонов
♥ 1 ч. ложка ванильной эссенции
♥ 2 ст. ложки муки
♥ 100–120 г сливочного масла

Муку просейте в миску и тщательно разотрите со сливочным маслом до получения крошек. Добавьте сахар и мелко нарезанный миндаль. Влейте воду и замесите тесто, вымешивая его несколько минут на поверхности, посыпанной мукой. Готовое тесто заверните в пленку и поместите на 30 минут в холодильник.

Затем раскатайте тесто на посыпанной мукой поверхности в круг диаметром 25 см и положите тесто в невысокую круглую разъемную форму диаметром 20 см. Срежьте края острым ножом, наколите тесто вилкой и накройте смазанной сливочным маслом фольгой.

Выпекайте в духовке 6 минут при температуре 200 °С. Снимите фольгу, выпекайте еще 6 минут и остудите. Затем уложите начинку, выпекайте 1 час 30 минут, уменьшите температуру до 150 °С и продолжайте выпекать до тех пор, пока начинка не загустеет. Выключите духовку, откройте дверцу и дайте пирогу остыть. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Для начинки взбейте размягченное сливочное масло, сахар и ванильную эссенцию. Влейте 1 яйцо, затем всыпьте муку. Творог тщательно взбейте, постепенно добавьте оставшиеся яйца, смесь

из масла и сахара, лимонный сок, цедру и изюм. Полученную массу тщательно перемешайте.

Штрудель с яблоками «Європейський»

♥ 4 яблока
♥ 2 стакана муки
♥ 3 яйца
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки молотых сухарей
♥ 2 ст. ложки сахарной пудры
♥ 3/4 стакана воды
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ 1 ст. ложка растительного масла
♥ корица и соль – по вкусу

Из муки, растительного масла, 2 яиц, воды и соли замесите тесто, скатайте его в шар, посыпьте мукой, накройте полотенцем и дайте выстояться 30–40 минут. Затем раскатайте тесто скалкой и растягивайте руками во все стороны, пока оно не станет тонким, как бумага. Подготовленное тесто уложите на полотенце, смажьте сливочным маслом, уложите тонкий слой яблок, нарезанных соломкой и посыпьте их сахаром и корицей.

Приподнимая полотенце, сверните тесто с начинкой рулетом, нарежьте кусками длиной 30–35 см и положите на противень на расстоянии 3–4 см один от другого. Сделайте косые надрезы, смажьте поверхность оставшимся взбитым яйцом и посыпьте молотыми сухарями. Запекайте в духовке до золотистого цвета при средней температуре. Готовый охлажденный штрудель нарежьте ломтиками по линиям надрезов и уложите на блюдо. Подавайте, посыпав сахарной пудрой.

Маково-шоколадный пляцок с кремом из грецких орехов и глазурью «Шляхетский»

Для макового коржа:
♥ 6 белков
♥ 150 г сахарной пудры
♥ 150 г мака
♥ 150 г кокосовой стружки
♥ сливочное масло – по вкусу

Для темного коржа:
♥ 4 яйца
♥ 4 ст. ложки муки
♥ 4 ст. ложки сахара
♥ 2 ст. ложки какао-порошка
♥ 1 ч. ложка разрыхлителя

Для крема:
♥ 1 стакан грецких орехов
♥ 100 мл молока
♥ 300 г сливочного масла
♥ 150 г сахарной пудры

Для украшения:
♥ готовая шоколадная глазурь

Для макового коржа взбейте добела белки с сахарной пудрой. Затем добавьте мак и кокосовую стружку. Осторожно приподнимая ложку снизу вверх, все перемешайте. Получено тесто уложите в смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой форму. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 180 ˚С.

Для темного коржа взбейте белки с сахаром. Когда масса станет однородной, продолжая взбивать, добавьте по одному желтки. В отдельной посуде смешайте просеянную через сито муку, какао и разрыхлитель. Добавьте полученную смесь в яичную массу и осторожно перемешайте. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 200 ˚С.

Для крема измельчите в крошку грецкие орехи и залейте их горячим молоком. Сливочное масло взбейте с сахарной пудрой. Остывшие орехи понемногу добавьте в подготовленное масло.

Остывший маковый корж смажьте ореховым кремом, поверх него положите темный корж и смажьте его готовой шоколадной глазурью. Готовый пляцок поместите на 1 час в холодильник.

Пляцок с кисельной прослойкой, изюмом и кремом из сгущенного молока «Купецькій»

Для теста:
♥ 200 сахара
♥ 5 желтков
♥ 1 ст. ложка разрыхлителя
♥ 4 ст. ложки сметаны

♥ 200 г сливочного масла
♥ мука – для получения липкого теста

Для кисельной прослойки:
♥ 5 белков
♥ 250 г сахара
♥ 200 г сухого концентрата киселя

Для маковой прослойки:
♥1 стакан мака
♥ 40 г изюма
♥ 50 г грецких орехов
♥ 1 яйцо
♥ 1/ 2стакана сахара
♥ 1 ст. ложка крахмала

Для крема:
♥250 г сливочного масла
♥ 1 банка сгущенного молока

Для теста сливочное масло разотрите с сахаром, по одному добавьте желтки и сметану. Затем, размешивая тесто миксером, небольшими порциями всыпьте муку, просеянную с разрыхлителем. У вас должно получиться липкое тесто.

Разделите его на 2 равные части, одну из них уложите на смазанный сливочным маслом противень и разровняйте. Поверх теста положите половину кисельной прослойки. Небольшими горками разложите подготовленный мак и посыпьте его орехами и изюмом. Выпекайте в духовке 45 минут при температуре 190 ˚С. То же проделайте с оставшимися тестом и прослойками.

Смажьте кремом один из готовых коржей, накройте его вторым коржом, слегка прижмите и удалите излишек крема. Готовый пляцок поместите на 1 час в холодильник.

Для кисельной прослойки взбейте белки с сахаром в крепкую пену и, продолжая взбивать, всыпьте концентрат киселя.

Для маковой прослойки мак залейте кипятком. Когда мак набухнет и остынет, измельчите его в блендере. В полученную массу добавьте яйцо, сахар и крахмал. Орехи измельчите в крошку. Изюм промойте, откиньте на дуршлаг и дайте воде стечь.

Для крема разотрите сливочное масло добела и тщательно смешайте со сгущенным молоком.

Пляцок с прослойкой из арахиса, вареной сгущенки, сливочного масла и печенья

«Образцовый»

Для теста:
♥ 400 г муки
♥ 500 мл сметаны
♥ 500 г сахара
♥ 3 яйца
♥ 1 ч. ложка разрыхлителя
♥ 2–3 ст. ложки какао

Для крема:
♥ 1 банка вареной сгущенки
♥ 1 пачка песочного печенья или крекеров
♥ 300 г сливочного масла
♥ жареный арахис – по вкусу

Для теста муку просейте с разрыхлителем и какао. Яйца разотрите с сахаром, добавьте сметану и смешайте с мукой. Полученную массу тщательно вымесите до получения однородного мягкого теста. Разделите его на 2 части и уложите на противень. Выпекайте в духовке около 30 минут при температуре 180 °С. Готовые коржи оставьте на противне до охлаждения. Затем смажьте их кремом, прижмите друг к другу и удалите излишек крема. Готовый пляцок поместите на несколько часов в холодильник.

Для крема сливочное масло взбейте, смешайте с вареной сгущенкой, измельченным в крошку печеньем и молотым арахисом.

Яблочный пляцок с какао «Двухцветный»

♥ 300 г муки
♥ 5 яиц
♥ 200 г сахара
♥ 2 ст. ложки сметаны
♥ 4 ст. ложки какао-порошка
♥ 2 ч. ложки разрыхлителя
♥ 200 г сливочного масла

Для прослойки:
♥ яблоки – по вкусу

Отделите белки от желтков. Из сливочного масла, сахара,

муки, сметаны, разрыхлителя и желтков замесите тесто. Белки взбейте и добавьте в тесто, аккуратно перемешивая снизу вверх. Полученное тесто разделите на 2 части. В одну их них добавьте какао-порошок.

На смазанный сливочным маслом противень уложите тесто с добавлением какао, поверх него разложите нарезанные кубиками яблоки, накройте их светлым тестом и защипните края. Выпекайте в духовке до готовности при температуре 190 °С.

Бисквитный пляцок с маковым кремом, зефиром и шоколадной глазурью «Галичский»

Для бисквитного теста:
♥ 5 ст. ложек муки
♥5 яиц
♥ 5 ст. ложек сахара
♥ 1/ 2ч. ложки разрыхлителя

Для макового крема:
♥ 1 стакан мака
♥ 1 стакан сахара

Для украшения:
♥500 г зефира
♥ готовая шоколадная глазурь – по вкусу

Для бисквитного теста отделите белки от желтков. Белки взбейте миксером в крепкую пену, добавляя сахар. Уменьшив скорость оборотов миксера, добавьте желтки и просеянную с разрыхлителем муку.

Полученное тесто вылейте на противень, выстланный бумагой для выпечки. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 190 °С. Охлажденный корж смажьте кремом, поверх него бочком уложите зефир и залейте все шоколадной глазурью. Готовый пляцок поместите на 1 час в холодильник.

Для макового крема мак измельчите в блендере и смешайте с сахаром и сливочным маслом.

Пляцок с яблочным кремом, сметаной и корицей «Днестровский»

Для теста:
♥ 500 г муки

♥ 180 мл молока
♥ 200 г сахара
♥ 2 яйца
♥ 2 ч. ложки разрыхлителя
♥ 250 г сливочного масла

Для яблочного крема:
♥ 1 кг яблок
♥ 250 г сахара
♥ 150 г сметаны
♥ 1 ч. ложка молотой корицы
♥ 200 г сливочного масла

Для теста сливочное масло разотрите с сахаром и по одному добавьте яйца. Затем влейте молоко и всыпьте муку, смешанную с разрыхлителем. Полученную массу смешайте до получения мягкого теста и разделите его на 3 части.

Испеките в духовке 3 коржа при температуре 190 ˚С. Охлажденные коржи смажьте яблочным кремом, положите друг на друга и поместите пляцок на 2 часа в холодильник.

Для крема яблоки натрите на крупной терке и смешайте с сахаром и сметаной. Смесь поварите около 30 минут на слабом огне. Затем остудите и смешайте с растопленным сливочным маслом и корицей.

Пляцок с кокосовой стружкой, какао, маком и сгущенным молоком «Шахматный»

Для теста:
♥ 600 г муки
♥ 250 г сахара
♥ 5 желтков
♥ 3 ст. ложки разрыхлителя
♥ 3 ст. ложки какао-порошка
♥ 300 г сливочного масла

Для маковой прослойки:
♥ 2 стакана мака
♥ 250 г сахара
♥ 2 яйца

Для кокосовой прослойки:
♥ 200 г кокосовой стружки
♥ 5 белков

♥ 250 г сахара

Для крема:
♥ 1 банка вареной сгущенки
♥ 200 г сливочного масла

Для теста сливочное масло разотрите с сахаром и, продолжая растирать, по одному добавьте желтки. Затем всыпьте просеянную муку, смешанную с разрыхлителем, и тщательно все размешайте. Полученное тесто разделите на 4 части. К 2 частям добавьте какао-порошок, перемешайте и поместите в холодильник.

Половину светлого теста уложите на смазанный сливочным маслом противень. Поверх него в шахматном порядке разложите по 1 ст. ложке маковую и кокосовую массы. Охлажденное темное тесто натрите на крупной терке и распределите поверх маковой и кокосовой прослоек.

Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 190 °С. То же проделайте с оставшимися тестом и прослойками. Смажьте кремом один из коржей, накройте его вторым коржом, слегка прижмите и удалите излишек крема. По желанию верх и бока пляцка можно покрыть глазурью.

Для маковой прослойки мак залейте кипятком, немного поварите, остудите и измельчите в блендере. Отделите белки от желтков. Подготовленный мак смешайте с сахаром и желтками. Взбейте в пену белки и добавьте в маковую массу.

Для кокосовой прослойки взбейте в крепкую пену белки с сахаром. В полученную смесь добавьте кокосовую стружку и все тщательно перемешайте.

Для крема взбейте сливочное масло и смешайте его с вареной сгущенкой.

Вишневый пляцок с маком и какао «Традиційний»

Для теста:
♥ 400 г муки
♥ 250 г сахара
♥ 4 желтка
♥ 3 ст. ложки сметаны
♥ 2 ст. ложки разрыхлителя
♥ 3 ст. ложки какао-порошка
♥ 200 г сливочного масла

Для маковой прослойки:

♥ 1 стакан мака
♥ 1/ 2стакана сахара
♥ 1 яйцо
♥ 3 ст. ложки муки
♥ 1 ч. ложка разрыхлителя
♥ 1 ст. ложка сливочного масла

Для вишневой прослойки:

♥ 300 г вишни
♥ 100 г измельченных грецких орехов
♥ 4 белка
♥ 250 г сахара

Отделите белки от желтков. Из сливочного масла, сахара, муки, сметаны, разрыхлителя и желтков замесите тесто. Белки взбейте и добавьте к смеси, аккуратно перемешивая снизу вверх до получения мягкого теста. Тесто разделите на 3 части. В одну их них добавьте какао– порошок и поместите в холодильник.

На смазанный сливочным маслом противень уложите 1 часть светлого теста, разровняйте и поверх него разложите маковую прослойку. Поверх нее натрите на крупной терке охлажденное темное тесто. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 190 ˚С.

На смазанный сливочным маслом противень уложите оставшуюся часть светлого теста. Разложите на нем вишню и посыпьте ее измельченными орехами. Белки взбейте с сахаром в крепкую пену и уложите поверх вишни. Выпекайте в духовке около 40 минут при температуре 190 ˚С. Готовые коржи смажьте любым кремом или вареньем и уложите друг на друга.

Для маковой прослойки мак залейте кипятком, поварите, добавьте сливочное масло, растертый с сахаром желток, взбитый белок, муку и разрыхлитель.

Пляцок с творожно-маковой прослойкой, шоколадной глазурью и изюмом «Найкращий»

Для теста:

♥ 750 г муки
♥ 6 ст. ложек сметаны
♥ 2 2/ 3стакана сахара
♥ 1 ст. ложка разрыхлителя
♥ 400 г сливочного масла

♥ готовая шоколадная глазурь – по вкусу

Для творожной прослойки:
♥ 600 г творога
♥ 100 г изюма
♥ 2 яйца
♥ 1 стакан сахара
♥ 50 г сливочного масла

Для маковой прослойки:
♥ 500 г мака
♥ 2 желтка
♥ 4 белка
♥ 1 стакан сахара
♥ 1/2ч. ложки разрыхлителя
♥ 50 г сливочного масла

Из муки, сметаны, сахара, разрыхлителя и сливочного масла замесите тесто и разделите его на 2 неравные части. Меньшую часть поместите в холодильник. Большую часть распределите по противню с бортиками. Поверх теста уложите маковую и творожную прослойки в шахматном порядке.

Взбейте белки с сахаром и уложите поверх прослоек. Поверх белков натрите на крупной терке охлажденное тесто. Выпекайте в духовке 1 час 30 минут при температуре 190 °С. Остывший пляцок покройте шоколадной глазурью.

Для творожной прослойки смешайте творог с яйцами, сахаром, изюмом и размягченным сливочным маслом.

Для маковой прослойки мак сварите, измельчите в блендере и смешайте с желтками, сахаром, разрыхлителем и размягченным сливочным маслом. Белки взбейте в крепкую пену и смешайте с подготовленной маковой массой.

Украинские куличи «Папошники»

♥ 3 стакана муки
♥ 200 г дрожжей
♥ 3 стакана сливок
♥ 2 1/2стакана молока
♥ 5 стаканов сахара
♥ 6 стаканов взбитых желтков
♥ 1 ч. ложка кардамона
♥ 1 стакан сливочного масла

Муку заварите кипящими сливками, быстро и тщательно размешайте, накройте крышкой и оставьте на 10 минут при комнатной температуре. Затем влейте в смесь полстакана теплого молока, растопленное сливочное масло, всыпьте сахар, добавьте взбитые до густоты желтки и дрожжи, разведенные в 2 стаканах теплого молока.

Полученное тесто растирайте до тех пор, пока на нем не начнут появляться пузырьки. Накройте тесто и оставьте на 2–3 часа в теплом месте. В подошедшее тесто добавьте кардамон и немного муки, чтобы тесто было жидковатым и пригодным для выбивания.

Растирайте и выбивайте его в течение 1 часа. Затем добавьте столько муки, чтобы замесить тесто, не прилипающее к рукам. Готовым тестом заполните формы на половину объема и дайте ему подняться до трех четвертей объема. Выпекайте в духовке 1 час 15 минут при средней температуре.

Печенье, пирожки, булочки, лепешки

Творожно-яблочное печенье с корицей, гвоздикой и сахарной пудрой «Іноземне»

♥ 300 г сдобных сухарей
♥ 400 г творога
♥ 300 г яблочного пюре
♥ 4 яйца
♥ 1 ч. ложка молотой корицы
♥ 3–4 бутона гвоздики
♥ 3–4 ст. ложки сахарной пудры
♥ 50 г сливочного масла

Сухари измельчите и обжарьте на части сливочного масла до золотистого цвета. Творог протрите через сито, яблоки очистите от кожуры, сердцевины и натрите на терке. Сухари, творог, яблоки, яйца, корицу и измельченные бутоны гвоздики тщательно перемешайте.

С помощью кондитерского мешочка с нарезной трубкой «цветочки» выдавливайте понемногу массы на смазанный оставшимся сливочным маслом противень на расстоянии 2–3 см. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Охлажденное печенье посыпьте сахарной пудрой.

Печенье с грецкими орехами, изюмом, сахарной пудрой и лимонной цедрой «Мал золотник, да дорог»

♥ 400 г муки
♥ 200 г сахарной пудры
♥ 50 г измельченных грецких орехов
♥ 50 г изюма
♥ 3 желтка
♥ 1 ст. ложка сметаны
♥ $^1/_2$ч. ложки порошка для печенья
♥ 200 г сливочного масла
♥ тертая лимонная цедра – по вкусу

На 20 г порошка для печенья:
♥ 5 г соды

♥ 3 г лимонной кислоты
♥ 12 г муки

Размягченное сливочное масло разотрите добела, добавляя по одному желтки и сахарную пудру. Продолжая растирать, всыпьте муку, предварительно смешанную с порошком для печенья, и положите сметану. В полученную массу добавьте тертую лимонную цедру, измельченные грецкие орехи, изюм и все тщательно перемешайте.

Чайной ложкой берите немного теста и укладывайте его на противень. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Для порошка смешайте соду, лимонную кислоту и муку.

Картофельный хворост «Немировский»

♥ 8 картофелин
♥ 1/2 стакана муки
♥ 2 яйца
♥ 5 ст. ложек свиного жира
♥ 2 стакана сметаны или молока
♥ 2 ст. ложки сахарной пудры
♥ соль – по вкусу

Картофель очистите, сварите в подсоленной воде, отвар слейте, картофель подсушите под крышкой и разомните в пюре. Отделите белки от желтков. В протертый картофель добавьте муку, желтки, немного соли и тщательно перемешайте полученную массу. Белки взбейте до получения пышной пены, добавьте в массу, еще раз все тщательно перемешайте, переложите на посыпанную мукой поверхность и раскатайте в тонкий пласт.

Подготовленное тесто нарежьте небольшими ромбиками, в середине каждого сделайте надрез и пропустите через него один конец ромбика. Обжарьте хворост в растопленном свином жире до золотистого цвета, извлеките шумовкой и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте с молоком или сметаной.

Жареные во фритюре пирожки с маком «Пампухи»

Для теста:
♥ 250 г муки

♥ 25 г дрожжей
♥ 1 стакан молока
♥ 1 ст. ложка сливочного масла и немного – для формы
♥ 2 желтка
♥ 500 мл растительного масла – для жарения
♥ соль – по вкусу

Дня начинки:
♥ 1 стакан мака
♥ 1 стакан сахара

Для теста дрожжи разотрите с 3–4 ст. ложками муки, сахаром и частью теплого молока (опара по консистенции должна напоминать густую сметану). Поместите опару в теплое место, дайте подойти и добавьте оставшуюся муку, молоко и 1 желток. Смесь тщательно перемешайте и замесите деревянной ложкой гладкое тесто с пузырьками. Влейте растопленное сливочное масло и, посолив, продолжайте вымешивать тесто. Края миски очистите от теста, присыпьте его сверху мукой, накройте и поместите в теплое место.

Готовое тесто (отложив небольшой кусочек) берите столовой ложкой и кладите в форму, смазанную растопленным сливочным маслом. Кусочек теста приплюсните так, чтобы получился блинчик. На середину каждого блинчика положите чайной ложкой немного маковой начинки, защипните края, придайте форму шарика и уложите швом на посыпанную мукой поверхность. Подготовленные пампухи накройте полотенцем и поместите на 10–15 минут в теплое место.

Как только они поднимутся, в небольшой кастрюле с плотной крышкой разогрейте растительное масло и положите в него отложенный кусочек теста. Если он сразу всплывет и зарумянится – пампухи можно жарить.

Поднявшиеся пампухи осторожно берите одну за другой, кулинарной кистью смахивая с них излишек муки, и укладывайте во фритюр швом вниз. Пампухи должны свободно плавать в масле.

Кастрюльку накройте крышкой, периодически проверяя степень готовности. Когда пампухи зарумянятся снизу, переверните их вилкой и продолжайте обжаривать без крышки. Готовые пампухи извлеките вилкой и уложите на бумажное полотенце для удаления излишка масла. Подавайте как в горячем, так и в холодном виде.

Для начинки мак залейте кипятком на 1 час. Затем воду слейте, мак откиньте на сито и дайте воде стечь. Подготовленный

мак разотрите добела с сахаром, добавив при необходимости немного молока.

Булочки с яблоками в формочках «До побачення, талія!»

- ♥ 1 кг муки
- ♥ 2–3 яблока
- ♥ 500 мл молока
- ♥ 10 яиц
- ♥ 200 г сахара
- ♥ 1 00 г сливочного масла и немного – для смазывания форм
- ♥ ванилин – по вкусу

Часть муки заварите горячим молоком и тщательно размешайте, чтобы не было комочков. В остывшую массу положите растертые добела яйца, всыпьте оставшуюся муку и тщательно вымесите. Затем добавьте растопленное сливочное масло, сахар и ванилин.

Тесто уложите в смазанные маслом формы (до половины высоты) и поместите их на 30 минут в теплое место. Как только тесто подойдет, разложите сверху нарезанные кусочками яблоки. Выпекайте 1 час 30 минут при средней температуре.

Дрожжевые лепешки со сливочным маслом и сливками «Мазурки»

- ♥ 200 г муки
- ♥ 200 г сахара
- ♥ 4 1/2 стакана сливочного масла
- ♥ 4 1/2 стакана сливок
- ♥ 1 стакан дрожжей
- ♥ 1 желток

Замесите тесто из муки, сахара, сливок, дрожжей и поместите в теплое место. В поднявшееся тесто добавьте растопленное сливочное масло, еще раз вымесите и поместите в теплое место.

Когда тесто поднимется, раскатайте его на тонкие лепешки и смажьте их желтком. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Творожные батончики с сахарной пудрой

«Чайные»

- ♥ 250 г жирного творога
- ♥ 3 яйца
- ♥ 1 стакан муки
- ♥ 3 ст. ложки сахара
- ♥ 2 ст. ложки сметаны
- ♥ 1 щепотка соды
- ♥ растительное масло, сахарная пудра и соль – по вкусу

Творог протрите через сито, добавьте муку, взбитые яйца, сметану, соду, сахар, соль и все тщательно перемешайте. Полученную массу раскатайте в пласт толщиной 1 см, нарежьте на прямоугольники (батончики) длиной 1 2 см и шириной 1 см и обжарьте во фритюре. Готовые батончики уложите на тарелку и посыпьте сахарной пудрой.

Коржики, шулики, вергуны, соложеники

Коржики с маковым молочком «Полесские»

Для теста:
♥ 2 стакана муки
♥ 1 яйцо
♥ 2 ч. ложки сахара
♥ 1/2 ч. ложки соды
♥ 1 ст. ложка сливочного масла

Для макового молочка:
♥ 1/2 стакана мака
♥ 1/2 стакана меда
♥ 1 стакан кипяченой воды

Из муки, яйца, размягченного сливочного масла, сахара и гашеной соды замесите крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной полсантиметра, надрежьте квадратами, каждый из которых наколите вилкой. Выпекайте в духовке 15–20 минут при средней температуре. Готовым коржам дайте остыть, наломайте их на квадраты по надрезам и залейте маковым молочком с медом.

Для макового молочка мак залейте кипятком, дайте набухнуть, слейте остаток воды и обсушите мак на салфетке. Затем разотрите его в фарфоровой ступке (можно дважды попустить через мясорубку), постепенно вливая по чайной ложке кипяченую воду. В полученную смесь добавьте мед и тщательно размешайте.

Ореховые коржики с вином «Батуринские»

♥ 3 1/2 стакана муки
♥ 1 1/2 стакана очищенных орехов (фундука или сладкого миндаля)
♥ 2 ст. ложки сухого белого вина
♥ 3 желтка сваренных вкрутую яиц
♥ 3 сырых желтка
♥ 1/2 стакана сметаны
♥ /2 стакана сахара

♥ 200 г сливочного масла

Желтки сваренных вкрутую яиц разотрите с 2 сырыми желтками, добавьте сметану, размягченное сливочное масло, часть сахара, вино и тщательно разотрите до получения однородной массы. Затем небольшими порциями высыпьте муку, часть тертых орехов и все еще раз тщательно разотрите.

Полученное тесто раскатайте в пласт толщиной 1 см, стаканом вырежьте круглые коржики и положите их на смазанный сливочным маслом противень. Смажьте верх коржиков оставшимся сырым желтком, посыпьте оставшимся сахаром с орехами и наколите вилкой. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Медовые шулики с маковым молочком «Для радостного настроения»

Для теста:
♥ 2 стакана муки
♥ 4 ст. ложки молока
♥ 1 яйцо
♥ 1 ст. ложка меда
♥ 1 ст. ложка мака
♥ 1/2 ч. ложки соды
♥ 1 ст. ложка сливочного масла

Для макового молочка:
♥ 3 ст. ложки мака
♥ 1/2 стакана меда
♥ 1/4 стакана кипяченой воды

Для теста мак залейте кипятком, тщательно промойте, вторично залейте кипятком и оставьте на 15 минут для набухания. Затем воду слейте, мак тщательно обсушите полотенцем и разотрите его в ступке или измельчите в блендере. Яйца разотрите с медом, смешайте с подготовленным маком, мукой, молоком, содой и размягченным сливочным маслом.

Полученное крутое тесто раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм, положите на противень и наколите вилкой. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре. Остывший шулик наломайте на кусочки, залейте их маковым молочком, тщательно перемешайте и дайте пропитаться.

Для макового молочка мак залейте кипятком, тщательно промойте, вторично залейте кипятком и оставьте на 15 минут для

набухания. Затем воду слейте, мак тщательно обсушите полотенцем и разотрите его в ступке или измельчите в блендере, постепенно подливая по 1 ч. ложке кипяченую воду. Полученное маковое молочко смешайте с медом.

Вергуны с молоком и горьким миндалем «Київські столичні»

- ♥ 2 1/2 стакана муки
- ♥ 3 яйца
- ♥ 3 ст. ложки молока
- ♥ 3 ст. ложки сахара
- ♥ 1/2 ст. ложки рома
- ♥ 12–15 шт. горького миндаля
- ♥ 2 ст. ложки сливочного масла
- ♥ 800–900 г свиного жира

Яйца разотрите с сахаром, затем добавьте сливочное масло и ром. В полученную массу понемногу всыпьте муку, небольшими порциями влейте молоко и замесите крутое тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 2–3 мм и нарежьте полосками шириной 2,5 см и длиной 10–12 см. Полоски сложите пополам, переплетите в косицу и скрепите концы.

Подготовленные вергуны погрузите в кипящий свиной жир и обжарьте (обварите) в течение 1–2 минут до золотистого цвета.

Когда вергуны обжарятся, положите их на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в горячем или холодном виде.

Вергуны со сметаной и ромом «Суботивские»

- ♥ 4 стакана муки
- ♥ 3 яйца
- ♥ 5 желтков
- ♥ 1 ст. ложка сметаны
- ♥ 1/2 стакана сахара
- ♥ 2 ст. ложки рома
- ♥ 800–900 г свиного жира

Яйца разотрите с сахаром, затем добавьте сметану и ром. В полученную массу понемногу всыпьте муку, небольшими порциями влейте взбитые желтки и замесите крутое тесто.

Раскатайте его в пласт толщиной 2–3 мм и нарежьте полосками шириной 2,5 см и длиной 10–12 см. Полоски сложите

пополам, переплетите в косицу и скрепите концы.

Подготовленные вергуны погрузите в кипящий свиной жир и обжарьте (обварите) в течение 1–2 минут до золотистого цвета.

Когда вергуны обжарятся, положите их на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в горячем или холодном виде.

Вергуны с лимонной цедрой «Конотопские»

- ♥ 1/2 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 1 ст. ложка молока
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ сок 1/2 лимона
- ♥ 1 ч. ложка тертой лимонной цедры
- ♥ 800–900 г свиного жира

Яйца разотрите с сахаром, затем добавьте лимонный сок и цедру. В полученную массу понемногу всыпьте муку, влейте молоко и замесите крутое тесто. Оставьте его на 15–20 минут при комнатной температуре, накрыв полотенцем. Затем раскатайте в пласт толщиной 2–3 мм и нарежьте полосками шириной 2,5 см и длиной 10–12 см. Полоски сложите пополам, переплетите в косицу и скрепите концы.

Подготовленные вергуны погрузите в кипящий свиной жир и обжарьте (обварите) в течение 1–2 минут до золотистого цвета.

Когда вергуны обжарятся, положите их на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в горячем или холодном виде.

Вергуны с ромом и ванилью «Радивиловские»

- ♥ 2 стакана муки
- ♥ 4 желтка
- ♥ 100 г сливочного масла
- ♥ 1 ст. ложка сахара
- ♥ 1 ст. ложка рома
- ♥ 1 ст. ложка уксуса
- ♥ 800–900 г свиного жира
- ♥ ванилин – по вкусу

Желтки разотрите с сахаром, затем добавьте сливочное масло и ром. В полученную массу понемногу всыпьте муку, влейте уксус и замесите крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2–3 мм

и нарежьте полосками шириной 2,5 см и длиной 10–12 см. Полоски сложите пополам, переплетите в косицу и скрепите концы.

Подготовленные вергуны погрузите в кипящий свиной жир и обжарьте (обварите) в течение 1–2 минут до золотистого цвета.

Когда вергуны обжарятся, положите их на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в горячем или холодном виде.

Вергуны с ромом «Троянда»

- ♥ 3 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ 2 желтка
- ♥ 25 г сливочного масла
- ♥ 1/2 ст. ложки сахара
- ♥ 1/2 ст. ложки рома

Для теста яйца разотрите с сахаром, затем добавьте сливочное масло и ром. В полученную массу понемногу всыпьте муку, небольшими порциями добавьте взбитые желтки и замесите не слишком крутое тесто. Раскатайте его в пласт толщиной 2–3 мм и стаканом вырежьте кружки. Затем положите 3–4 кружка один на другой, надавите в середине, чтобы слепить их, и надрежьте ножом по радиусу в 4–5 местах.

Подготовленные вергуны погрузите в кипящий свиной жир и обжарьте (обварите) их в течение 1–2 минут до золотистого цвета.

Когда вергуны обжарятся, положите их на блюдо и посыпьте сахарной пудрой. Подавайте в горячем или холодном виде.

Яблочный соложеник с лимонной цедрой «Петровский»

- ♥ 1 1/2 стакана муки
- ♥ 10 яиц
- ♥ 1 стакан сливок
- ♥ 1 стакан сахара
- ♥ тертая цедра 2 лимонов
- ♥ 1 стакан сливочного масла

Для начинки:

- ♥ 500 г яблок
- ♥ растительное масло и сахар – по вкусу

Отделите белки от желтков. Сливки, сахар, желтки,

сливочное масло и лимонную цедру разотрите до получения однородной массы. Затем смешайте ее с мукой до получения жидкого льющегося теста.

Из полученного теста испеките блинчики и на каждый положите начинку. Затем сверните трубочкой, уложите блинчики один на другой в форму и залейте взбитыми белками. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте соломкой, обжарьте на растительном масле с сахаром и потушите до мягкости.

Соложеник с вареньем, яблоками и лимонной цедрой «Вышгородский»

♥ 1 1/2 стакана муки
♥ 10 яиц
♥ 1 стакан сливок
♥ 1 стакан сливочного масла
♥ 1 стакан сахара
♥ 2–3 ч. ложки лимонной цедры

Для начинки:
♥ 200 г густого варенья
♥ 300 г яблок
♥ растительное масло и сахар – по вкусу

Отделите белки от желтков. Сливки, сахар, желтки, сливочное масло и лимонную цедру разотрите до получения однородной массы. Затем смешайте ее с мукой до получения жидкого льющегося теста.

Из полученного теста испеките блинчики и на каждый положите, чередуя начинку из варенья и подготовленных яблок. Затем сверните трубочкой, уложите блинчики с начинкой один на другой в форму и залейте взбитыми белками. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Для начинки яблоки очистите от кожуры, сердцевины, нарежьте соломкой, обжарьте на растительном масле с сахаром и потушите до мягкости.

Вишневый соложеник с корицей, сладким миндалем и лимонной цедрой «Від громадян вільної України»

♥ 1 1/2 стакана тертых сухарей

♥ 2 желтка
♥ 8 яиц
♥ 200 г сливочного масла
♥ 200 г сладкого миндаля
♥ 1 стакан вишни из варенья без сиропа
♥ 1 ч. ложка корицы
♥ 1 ч. ложка цедры
♥ растительное масло – по вкусу

Миндаль обдайте кипятком, очистите от кожицы и разотрите очень мелко в ступке. Яйца, желтки, сливочное масло, сухари, лимонную цедру, корицу и подготовленный миндаль разотрите до получения однородной массы. Вишню положите в конце смешивания. Полученную массу влейте в смазанную растительным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Маковый соложеник с горьким миндалем «Измаильский»

♥ 1 стакан картофельной муки
♥ 15 желтков
♥ 9 белков
♥ 2 стакана сливок
♥ 1 стакан сахара
♥ 1 1/2 стакана мака
♥ 10 зерен горького миндаля
♥ 25 г сливочного масла – для смазки формы

Мак залейте кипятком на 1 час в закрытой посуде, промойте, отцедите, положите желтки и тщательно разотрите. Затем добавьте муку, сливки, сахар, измельченный миндаль и все тщательно перемешайте. Полученную массу уложите в форму и залейте взбитыми белками. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Сметанный соложеник с ванилью «Миргородский»

♥ 1/3 стакана муки
♥ 6 яиц
♥ 1 1/4 стакана сахара
♥ 3 стакана густой сметаны
♥ 25 г сливочного масла – для смазки формы

♥ 1/2-1 ч. ложки ванильного сахара или ванилин – по вкусу

Смешайте яйца, сахар и муку. Сметану сильно взбейте и добавьте к смеси. Ванильный сахар положите в конце смешивания. Полученную массу уложите в смазанную сливочным маслом форму. Запекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Бублики, пухкеники, бабки

Кольца из заварного теста «Бублики-свистуны»

♥ 4 стакана муки
♥ 12 яиц
♥ 2 3/ 4стакана воды
♥ 1 1/ 2стакана сливочного масла
♥ 1 щепотка соли
♥ сахарная пудра – по вкусу

Прокипятите воду вместе со сливочным маслом, солью и сахаром. В кипяток всыпьте всю муку одновременно и быстро размешайте ее в течение 1–2 минут, стараясь, чтобы она не прилипала к краям кастрюли, и не допуская образования комочков в тесте. Заваренную муку снимите с огня, остудите до 70–60 ˚С и, непрерывно помешивая, добавьте в несколько приемов сначала желтки, затем белки.

После полного охлаждения и загустения заварного теста сделайте из него бублики толщиной 1 см и диаметром 4–5 см. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Готовые бублики посыпьте сахарной пудрой.

Пухкеники с повидлом и ванильным сахаром «Сторожинецкие»

♥ 1 1/ 2стакана муки
♥ 6 яиц
♥ 1/ 4стакана сахара
♥ 1 1/ 2стакана воды
♥ 1 ст. ложка сливочного масла
♥ ванильный сахар, растопленное сало и повидло – по вкусу

Прокипятите воду вместе со сливочным маслом и сахаром. В кипяток всыпьте всю муку одновременно и быстро размешайте ее в течение 1–2 минут, стараясь, чтобы она не прилипала к краям кастрюли, и не допуская образования комочков в тесте. Заваренную муку снимите с огня, остудите до 70–60 ˚С и, непрерывно помешивая, добавьте в несколько приемов сначала желтки, затем белки.

После полного охлаждения и загустения берите кусочки теста

ложкой, опускайте в горячее сало и обжаривайте до золотистого цвета. Готовые пухкеники посыпьте ванильным сахаром и смажьте повидлом. Подавайте горячими.

Пухкеники с вареньем «Дідусеві»

- 1 1/4 стакана муки
- 1 1/2 стакана густого варенья
- 1 стакан воды
- 1 ст. ложка сахара
- 3 яйца
- 100 г сливочного масла
- растительное масло – по вкусу

Прокипятите воду вместе со сливочным маслом и сахаром. В кипяток всыпьте всю муку одновременно и быстро размешайте ее в течение 1–2 минут, стараясь, чтобы она не прилипала к краям кастрюли, и не допуская образования комочков в тесте. Заваренную муку снимите с огня, остудите до 70–60 °С и, непрерывно помешивая, добавьте в несколько приемов сначала желтки, затем белки.

После полного охлаждения и загустения теста сделайте из него круглые закрытые пирожки с начинкой из варенья и дайте им немного подойти. Затем обжарьте их в кипящем растительном масле.

Яблочная бабка с корицей «Симпатична жінка»

- 500 г яблок
- 1/2 стакана сметаны
- 3 яйца
- 4–5 ст. ложек сахара
- 2 1/2 ст. ложки муки
- 1 ч. ложка молотой корицы
- сливочное масло и мука – для формы

Отделите белки от желтков. Сахар разотрите с желтками и сметаной и постепенно всыпьте муку. Половину нормы яблок натрите на крупной терке, другую половину нарежьте мелкими кубиками без кожицы и заправьте молотой корицей.

Смешайте желтки со сметаной, подготовленные яблоки и взбитые белки. Полученную массу уложите в форму, смазанную

сливочным маслом и посыпанную мукой. Выпекайте в духовке 1 час на слабом огне. Готовую бабку подавайте в течение 30 минут.

Вишневая бабка с бадьяном «Нежинская»

- ♥ 500 г вишни
- ♥ 1/2 стакана сметаны
- ♥ 5 яиц
- ♥ 6 ст. ложек сахара
- ♥ 3/4 стакана муки
- ♥ 1 ч. ложка бадьяна

Отделите белки от желтков. Сахар разотрите с желтками и сметаной и постепенно всыпьте муку. Из вишни сделайте пюре, протерев ее через сито, и смешайте с бадьяном. Смешайте желтки со сметаной, подготовленную вишню и взбитые белки.

Полученную массу уложите в форму, смазанную сливочным маслом и посыпанную мукой. Выпекайте в духовке 1 час при слабом огне. Готовую бабку подавайте в течение 30 минут.

Пряники, фруктовые и яичные блюда

Медовые пряники с изюмом и сахарной пудрой «Сорочинские. XIX век»

- ♥ 400 г меда
- ♥ 1 ст. ложка соды
- ♥ 4 стакана муки
- ♥ 2 яйца
- ♥ растительное масло, изюм и сахарная пудра – по вкусу

Мед нагрейте и смешайте с мукой и содой. Замесите крутое тесто и оставьте его на 2 суток при комнатной температуре. Затем перемешайте и раскатайте в пласт толщиной 1 см.

Нарежьте тесто фигурной формочкой и уложите на смазанный растительным маслом противень. Верх смажьте взбитыми яйцами или посыпьте сахарной пудрой с изюмом. Выпекайте в духовке до готовности при средней температуре.

Ягодный холодец с корицей, сухим вином и лимонной цедрой «Гвоздичный»

- ♥ 500 г ягодного пюре
- ♥ 1 стакан сахара
- ♥ 1 стакан сухого вина
- ♥ 1/2 ч. ложки молотой корицы
- ♥ 1/2 ч. ложки бутонов гвоздики
- ♥ 1/2 ч. ложки лимонной цедры
- ♥ 1/2 ч. ложки лимонного сока

Из ягод сделайте пюре, протерев их через сито. Жмых сварите в 1 стакане воды вместе с сахаром, вином и пряностями. Отвар процедите и добавьте в него лимонный сок. Полученным сиропом залейте пюре из ягод обязательно в фарфоровой или эмалированной посуде. Ягодный холодец накройте полотенцем и поместите в холодильник на 3–5 часов.

Смоквы из винограда «Тульчинские. XVIII век»

- ♥ 4–5 некрупных гроздей винограда

♥ 1 стакан сахара
♥ 1 стакан воды
♥ сахарная пудра – по вкусу

Из воды и сахара сварите сироп. В горячем сиропе обмакните некрупные грозди винограда, затем обваляйте их в сахарной пудре и подсушите в духовке при минимальной температуре. Храните в сухой закрытой банке.

Кисель с медом и изюмом «Молочні ріки, кисільні береги»

♥ 4 стакана молока
♥ 4 ст. ложки меда
♥ 4 ст. ложки изюма
♥ 2 ст. ложки сахара
♥ 4 ч. ложки крахмала
♥ 4 ст. ложки воды

Мед растворите в холодной воде и смешайте с крахмалом. Молоко доведите до кипения, добавьте изюм, сахар, разведенный крахмал и, помешивая, доведите до кипения. Подавайте в холодном виде.

Арбузный мед «Нардек. XVIII век»

♥ 5 кг мякоти спелых арбузов

Мякоть спелых арбузов отожмите и пропустите через пресс. Полученный сок слейте в эмалированный или медный таз, поставьте на огонь и доведите до кипения. Постоянно помешивая, поварите на слабом огне до тех пор, пока сок не уварится до восьмой-десятой части первоначального объема. Полученный мед храните в сухих стеклянных банках в прохладном месте.

Сухофрукты с медом и изюмом «Взвар-узвар-компот»

♥ 100 г сушеных яблок
♥ 100 г сушеных груш
♥ 100 г чернослива
♥ 1 стакан меда или сахара

♥ 50 г изюма
♥ 5 л воды

Сухофрукты вымойте, залейте водой, добавьте сахар или мед, всыпьте изюм и поварите 1 час под крышкой на среднем огне. Затем дайте настояться 3–4 часа. Подавайте охлажденным.

Яйца с лимонной цедрой, сахарной пудрой и ликером «Знаменитый гоголь-моголь»

♥ 5 желтков
♥ 6 ст. ложек сахарной пудры
♥ цедра 1 лимона
♥ 30 мл апельсинного ликера (рома)

Желтки разотрите с сахаром, смешайте с лимонной цедрой и взбейте веничком до получения густой массы. Затем добавьте апельсинный ликер (ром) и взбейте еще немного. Полученный крем разложите по 4 бокалам. Подавайте с бисквитами.

Полезные сведения

Средней величины помидор, огурец, картофелина и 1 шт. моркови имеют массу 100 г; корень петрушки, луковица – 50 г; кочан капусты – 1,5 кг.

Граненый стакан вмещает:
220 г соли
220 г сахара
150 г муки
245 г жидкого жира
210 г риса
200 г манной крупы
250 г молока
140 г толченых орехов
200 г сахарной пудры

Столовая ложка вмещает:
25 г соли
25 г сахара
15 г муки
20 г жидкого жира
20 г риса
20 г манной крупы
20 г молока
12 г молотых орехов
20 г сахарной пудрые

Салат из фасоли, картофеля, свеклы и лука «Вигідний»

Печеночные оладьи «Бабусины»

Куриное филе со сливочным маслом «Знаменитые котлеты по-киевски»

Вареники с вишней «Все дело в сиропе»

Свекольные сиченики «Тонка талія»

Морковные сиченики со сметаной «Оранжевое с белым»

Блинчики с творогом «Українські налисники»

Штрудель с яблоками «Європейський»

Булочка с яблоками «До побачення, талія!»

notes

Примечания

1

Собр. соч. в 2 т. М.: Художественная литература, 1973. Т. 2. С. 424.